FONDUES et RACLETTES



René Malherbe, éditeur

Fondue sucrée au vin rouge

Pour 4 personnes, il faut:

4 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
100 g de sucre
¼ l de vin rouge
1 tasse de crème fraîche sucrée
2 cuillers à soupe de poivre vert en grains
1 gousse de vanille
2 cuillers à soupe d'extrait de vanille
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
6 cl de liqueur de cacao
2 cuillers à soupe de café instantané soluble
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena

En outre:

1 paquet de biscuits cuillers
2 bananes
100 g de cerises dénoyautées
2 poires

Préparation:

Faire chauffer le beurre ou la margarine dans une casserole, puis y faire caraméliser le sucre.
Ajouter le vin rouge et faire dissoudre le sucre.
Ajouter la crème fraîche, épicer avec le poivre vert en grains, la gousse de vanille, l'extrait de vanille, la bâton de cannelle et les clous de girofle, puis laisser cuire à petits bouillons pendant 5 minutes.
Incorporer la liqueur de cacao et le café soluble, puis, selon le goût lier avec la maïzena délayée dans un peu d'eau.
Verser cette sauce au vin rouge dans un poêlon à fondue.
Disposer, sur un plat, les biscuits cuillers, les bananes épluchées et coupées en morceaux, ainsi que les cerises lavées et dénoyautées.
Eplucher les poires, les couper en deux et les couper également en deux.
Servir la fondue avec les biscuits cuillers et les fruits.
Selon le goût, tremper les biscuits cuillers, les bananes, les cerises ou les poires dans la fondue.



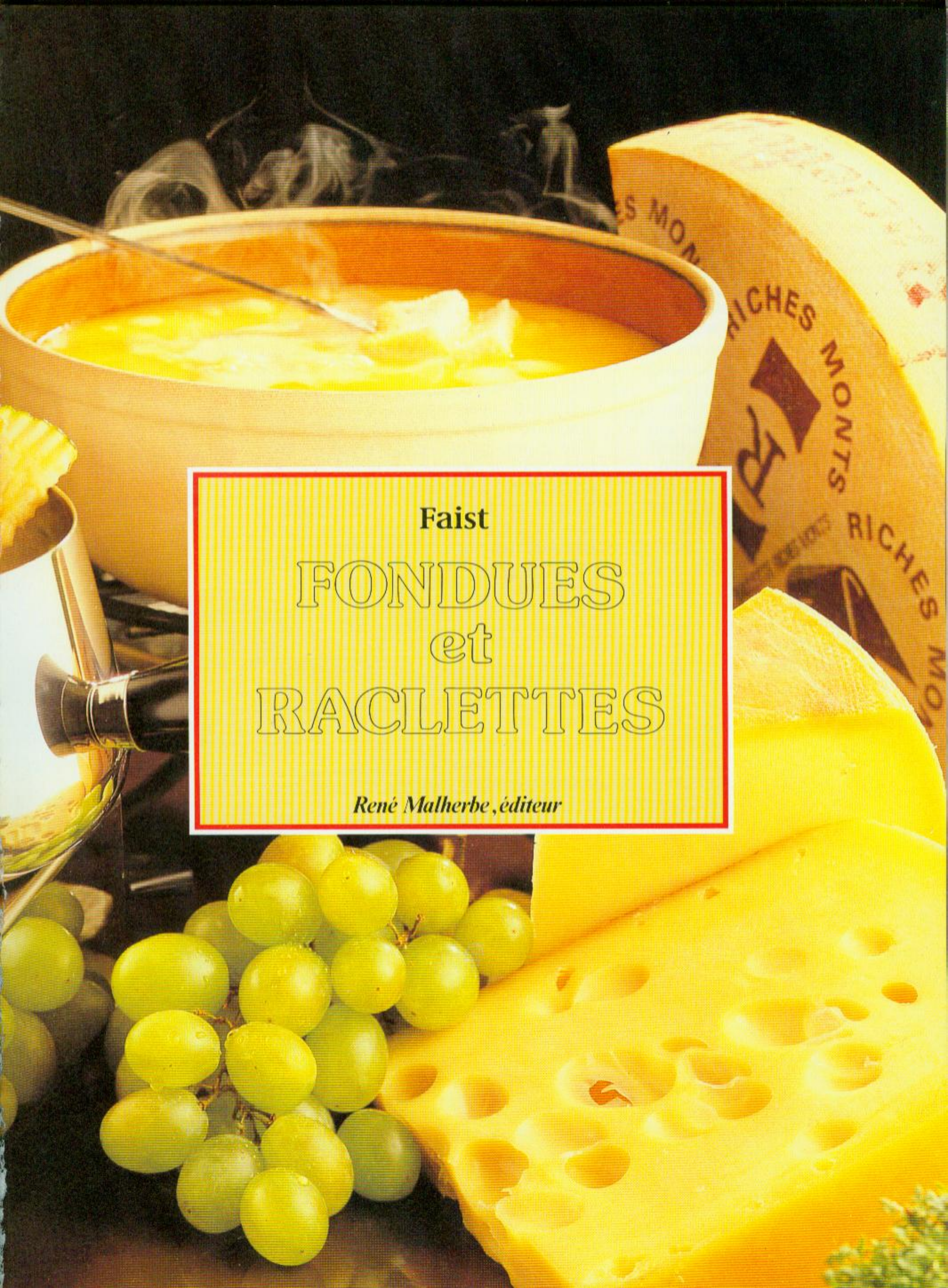
ISBN 2 905780 28 2
Dépot légal août 1987
65 6876 0

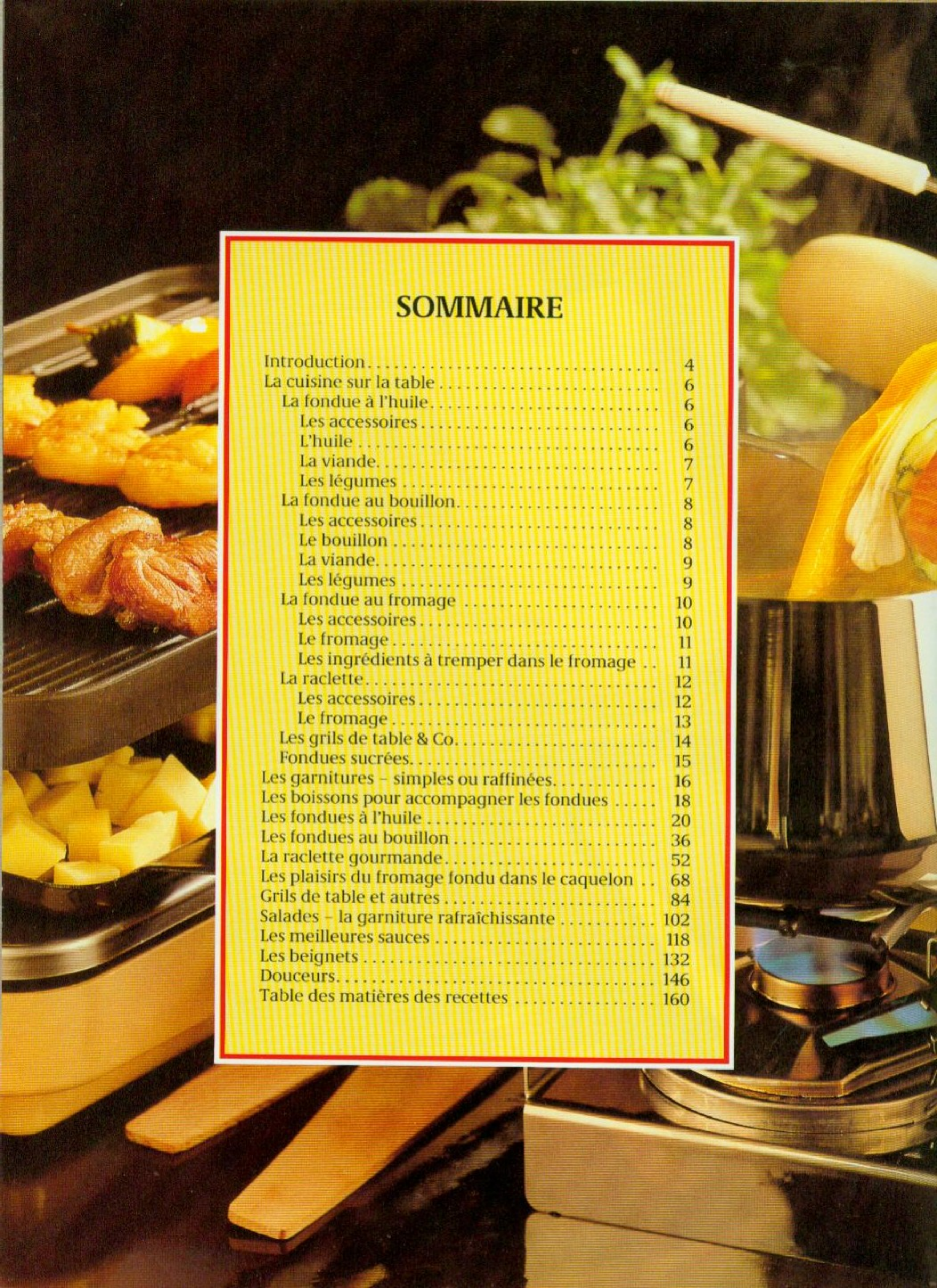
Traduit par: A. Rück Sultan
Photographie: TLC-Foto-Studio GmbH, Bocholt (RFA)
Photocomposition et maquette: M & P Tekst, Weert (Pays-Bas)
Couverture: V. Unfer, graphiste

Faist

FONDUES et RACLETTES

René Malherbe, éditeur





SOMMAIRE

Introduction

Quand on a le sens de l'hospitalité et que l'on désire que ses amis se sentent bien chez soi, la fête commence dans la cuisine. La maîtresse de maison et le cuisinier amateur se mettent en tête de gâter leurs invités. Toutefois, il est bien difficile de pouvoir être, à la fois, à la cuisine et au salon pour s'occuper de ses invités. Alors que faire si on n'a pas prévu un repas qui ne demande ni préparation, ni qu'on reste durant des heures à la cuisine et, de surcroît, qui arrive tout seul de la cuisine dans les assiettes? Impossible, me direz-vous. Eh bien, non! La solution passe par «la cuisine sur la table» qui va être la devise de cet ouvrage et de tous ceux qui veulent recevoir des amis en leur offrant un repas agréable tout en partageant pleinement le temps avec eux. Fondues à l'huile, au bouillon ou au fromage, raclettes, ou toutes les façons de se servir des grils de table les plus divers sont toujours à la page. Le principe de la fondue est une façon bien agréable de faire un repas entre amis. Les différentes préparations avec leurs garnitures vous permettront de ne jamais lasser vos hôtes ayant déjà pris part à de nombreux repas de ce genre. Vous vous apercevrez, en feuilletant ce livre et surtout en suivant ces recettes, combien la cuisine à table peut être variée.

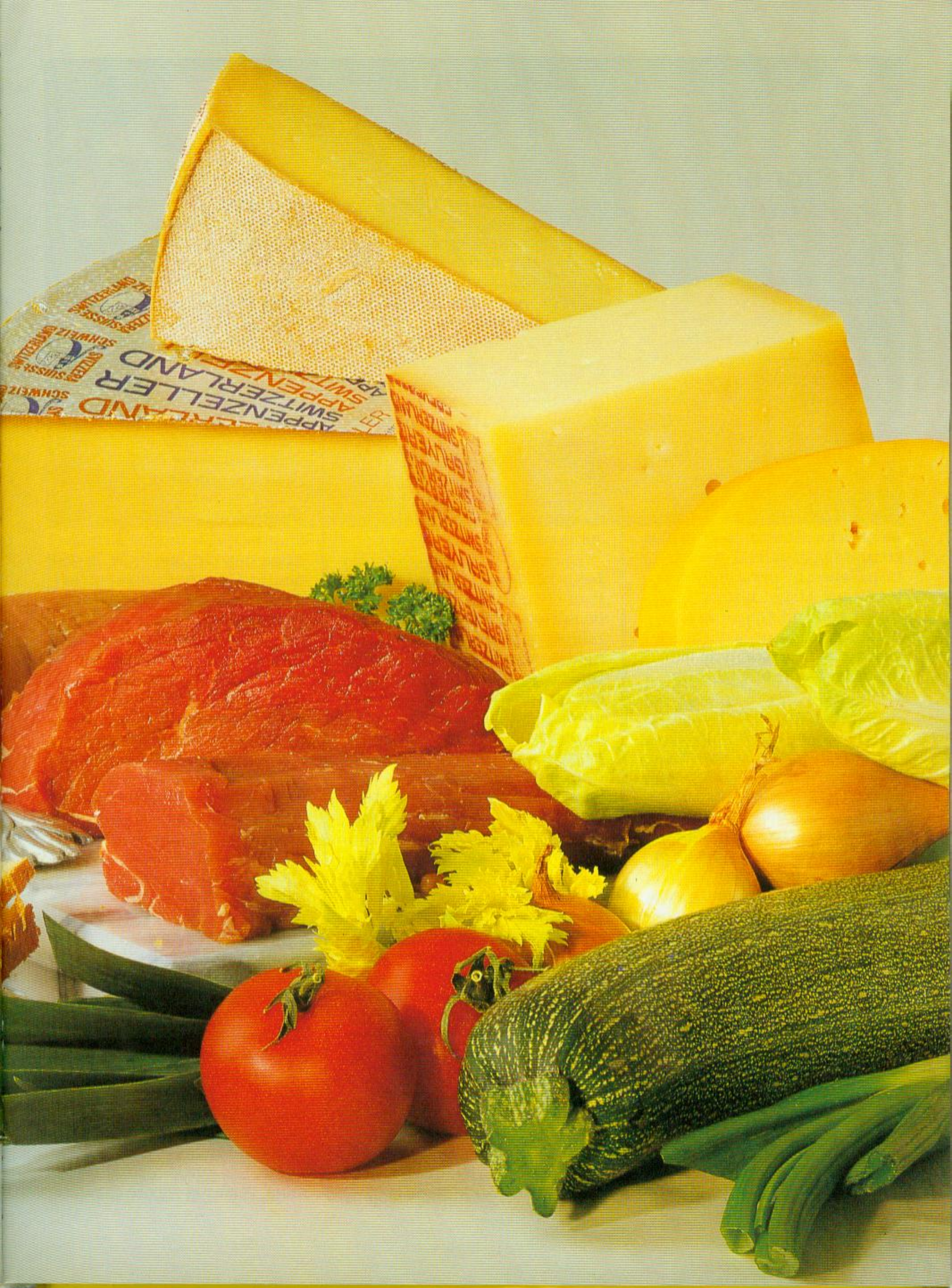
Selon l'occasion ou le goût de vos invités, vous pouvez confectionner votre propre fondue. Ici aussi, la devise est la suivante: l'imagination est mère d'une cuisine de gourmet! Cependant, l'utilisation d'ingrédients de première qualité est tout aussi importante que le savoir-faire, si l'on désire que le repas soit réussi.

Cet ouvrage est là pour vous permettre de vous familiariser avec les raclettes et les fondues, afin que vous, et vos amis, puissiez vous laisser enchanter par cette façon, jolie et agréable, de faire un repas.

Il est très important de pouvoir se détendre, le soir, après une journée fatigante et de pouvoir oublier, autour d'une table accueillante, les ennuis rencontrés dans la journée. Le principe de la fondue ou de la raclette y contribue totalement.

Ce livre vous offrira certainement suffisamment d'idées de fondues et de raclettes pour satisfaire vos exigences. Les recettes sont décrites avec précision et sont accompagnées de jolies photos en couleur. Lorsque les sauces indiquées dans les recettes ne sont pas disponibles toutes faites dans le commerce, vous en trouverez les recettes dans le chapitre intitulé «Les meilleures sauces». Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter du plaisir à feuilleter ce livre, de la réussite dans la préparation des recettes, ainsi que d'avoir toujours de vrais amis qui sauront apprécier cette façon de se mettre à table.




APPENZELLER
SWITZERLAND

La fondue à l'huile

La fondue à l'huile pratiquée avec un chaudron d'huile est sans doute la façon préférée et la plus connue de faire la cuisine sur la table. Dès maintenant, nous allons vous en présenter les règles essentielles.

Emplir le poêlon à fondue avec de l'huile, toujours jusqu'à la moitié seulement, afin d'éviter qu'elle ne déborde.
La température de l'huile doit, en principe, être toujours la plus constante possible! Si elle est trop élevée, ne pas y mettre de morceaux à faire cuire car la trop grande différence de température, ainsi que la déshydratation rapide, risquent de faire déborder l'huile ou de la faire éclabousser.
Ne pas mettre trop de fourchettes à la fois dans le poêlon, ce qui risque de faire baisser la température de l'huile trop rapidement et la viande serait alors plutôt bouillie que grillée.
Disposer le réchaud à fondue avec le poêlon sur la table de façon à ce que tout le monde puisse aisément l'atteindre sans problème.
Ne piquer qu'un seul morceau à la fois; pendant qu'on dégustera celui-ci, on fera cuire le suivant.
Ne jamais manger avec la fourchette à fondue car on risquerait de se brûler la bouche.
Au cas où la flamme s'éteindrait au cours du repas, ne jamais remettre de l'alcool dans le brûleur encore chaud sous peine de provoquer une flamme énorme et dangereuse.
Tous les morceaux de viande ou de légumes doivent être coupés de la taille d'une bouchée; la façon de les couper, que ce soit en tranches fines ou en cubes, est laissée au libre choix de chacun.
Faire bien attention de ne plonger que des morceaux bien secs dans l'huile, c'est-à-dire sans trace de sauce ou autre, car l'huile risquerait, sinon, de faire des éclaboussures.
La fondue étant un repas où la sociabilité entre beaucoup en ligne de compte, il est nécessaire de savoir laisser temps à ses invités.
La viande ne s'assaisonne qu'après avoir été cuite. On ne manquera donc pas de placer sel, poivre et autres condiments sur la table.

Les accessoires
Pour cette fondue, il vous faut un poêlon en cuivre, en acier raffiné, en fonte ou toute autre matière résistante à la chaleur. Le réchaud est généralement de la même matière. La chaleur est produite par de l'alcool, du gaz ou un réchaud électrique. Aujourd'hui, on trouve, dans le commerce, divers appareils à fondues à tous les prix et de toutes les formes. Votre goût et vos possibilités financières vous guideront pour le choix d'un appareil. Un appareil à fondue convient généralement pour quatre personnes, mais si vous avez davantage de convives, il vous faudra un deuxième appareil. La fondue à l'huile, en particulier, exige que chacun ait suffisamment de place pour pouvoir facilement accéder à l'appareil. Vous éviterez ainsi des risques inutiles.
Chacun aura besoin d'une fourchette à fondue, d'un couteau et d'une fourchette normale, ainsi que d'une assiette. La fourchette à fondue servira à faire cuire le morceau de viande ou de légume dans l'huile. Attention des fourchettes à fondue à ce que le manche ne soit pas conducteur de chaleur, et qu'il soit donc en bois ou en porcelaine, par exemple. Evitez les matières synthétiques qui peuvent fondre ou devenir brûlantes. En outre, les fourchettes à fondue doivent être reconnaissables par une couleur ou tout autre moyen visible. Chacun retrouvera alors sa fourchette avec le morceau qu'il a mis à cuire. Les fourchettes à fondue à l'huile n'ont que deux dents, tandis que celles à fondues au fromage en ont trois.

L'huile
En principe, la fondue à l'huile exige toujours une huile de goût neutre. Cette huile doit pouvoir être chauffée à haute température, car ce n'est qu'à partir de 150°C qu'on obtient une cuisson correcte. Il est fortement déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine ou toute huile dont le goût est prononcé. Avant de commencer la fondue, faites d'abord chauffer l'huile dans le caquelon à 180°C environ. Afin de vérifier si la température est bonne, il vous suffit de plonger une fourchette avec un manche en bois dans l'huile chaude. Si vous constatez l'apparition de petites bulles, vous pouvez alors poser le poêlon sur le réchaud, et vous pouvez inviter vos convives à commencer. Il est important de régler le brûleur de façon à ce que l'huile reste toujours à température constante. Si elle devient trop chaude ou si, au contraire, elle n'est plus assez chaude, une petite pause sera de rigueur, et pourquoi pas avec une petite eau-de-vie? Du reste, il n'est pas nécessaire de jeter l'huile après une première utilisation. Dès que le repas est terminé, versez-la encore chaude



dans une casserole ou une bouteille après l'avoir filtré. Vous pourrez alors vous en servir dans votre cuisine quotidienne pour faire cuire vos aliments.

La viande

Une viande de la meilleure qualité est indispensable. La viande de bœuf doit être bien tendre. Les parties nobles, telles que le filet ou le roastbeef, sont à conseiller. Si vous voulez être sûr de votre viande et de la réussite de votre fondue, faites macérer la viande dans l'huile au moins huit jours avant de la consommer, et laissez-la s'attendrir au réfrigérateur. Si vous utilisez du veau, préférez le filet ou la longe. Toutefois, la partie utilisée pour l'escalope conviendra aussi très bien. Cette viande doit au moins avoir 5 jours. Mais vous pouvez aussi la faire macérer dans l'huile, afin d'avoir une viande de toute première qualité.
La viande de porc a également sa place ici. Qu'il s'agisse du filet, de l'échine, de la rouelle, des côtes ou des travers, on peut pratiquement utiliser tous les morceaux. C'est au bout de 4 jours que la viande de porc est la meilleure.
On oublie souvent la volaille lorsqu'il s'agit de fondue. Pourtant, le blanc et la cuisse sont justement des morceaux qui se cuisent très bien dans l'huile. Il ne faut pas non plus oublier l'escalope de dindonneau et, si on est un vrai gourmet, on ne manquera pas de goûter le canard cuit de cette façon. Il faut également penser au gibier. Le faisan et la perdrix conviennent naturellement aussi bien que le canard sauvage, l'oie sauvage ou la caille. Généralement, seuls quelques rares gourmets utilisent du gibier dans la fondue. Pourtant il n'existe pratiquement rien de plus fin qu'un morceau de selle de chevreuil, un filet de lièvre ou les meilleurs morceaux du cerf, du chamois ou du daim.
Une viande à laquelle on pense tout aussi peu que le gibier pour une fondue, c'est l'agneau. Un filet ou des petites côtelettes feront saliver le gourmet. Les parents pauvres de la fondue sont les abats qui, cependant, ont toujours leur place dans la bonne cuisine. Foie, cœur, rognons de bœuf, veau, porc, gibier et volaille sont des mets délicieux quand on les ressort du poêlon à fondue.

Les légumes

Les légumes à utiliser pour la fondue doivent contenir très peu d'eau. L'huile risque, sinon, de provoquer des éclaboussures ou de déborder. Les légumes doivent être blanchis avant d'être mis dans l'huile, si possible, afin que la cuisson ne soit pas trop longue. Après avoir été blanchis, les légumes devront être passés rapidement au four à 100°C pour être séchés. Ce n'est qu'après qu'ils seront prêts à être mis à cuire dans l'huile.
Pour la fondue à l'huile, on conseille les carottes et le céleri coupés en rondelles, le paprika coupé en dés, ainsi que les brocolis ou les choux-fleurs et les choux de Bruxelles. Ces légumes représenteront non seulement une alternative pour le palais, mais ils seront également, pour l'œil, une jolie touche de couleur sur votre table.

La fondue au bouillon

Ce n'est qu'au cours du vingtième siècle que cet ancien art culinaire chinois est arrivé chez nous. Souvent, d'ailleurs, ce genre de fondue est appelé «fondue chinoise». L'essentiel de cette forme de fondue réside dans le liquide. Au lieu d'être cuits dans l'huile, les aliments sont cuits dans du bouillon. Cette fondue au bouillon exige que l'on respecte quelques règles si l'on veut aussi qu'elle se révèle être un succès complet.

Comme pour la fondue à l'huile, il faut régler la température; le bouillon ne doit, en effet, pas bouillir trop fort sous peine de réduire trop vite. Cependant, la température ne doit pas non plus être trop basse pour que les aliments cuisent correctement et assez rapidement.
Dès que le morceau de légume ou de viande est cuit, il est mis dans l'assiette et la portion suivante est mise aussitôt dans le poêlon.
Avant de consommer les légumes, il est conseillé de les assaisonner avec un peu de jus de citron, de sauce worcester, de sel, de poivre ou avec un autre condiment. Ce sont, bien sûr, les sauces d'accompagnement qui donnent toute la saveur aux aliments cuits dans le bouillon.
Généralement, on ne sert pas du poisson avec de la viande. Cependant, ce genre de repas le permet tout à fait.
A la fin du repas, lorsque tous les aliments auront été cuits, le bouillon sera versé dans des tasses chaudes et chaque convive pourra alors assaisonner son bouillon à son goût.

Les accessoires
La fondue au bouillon ne nécessite pas d'autres accessoires que la fondue à l'huile. Les morceaux de viande et de légume seront coupés très fin avant d'être piqués sur des fourchettes à fondue. Le bouillon n'atteint, bien sûr, pas la même température que l'huile. La cuisson sera par conséquent un peu plus longue. Outre les fourchettes, on peut également utiliser des mini-écumoires individuelles pour la cuisson des aliments; ces instruments nous ont été amenés par la cuisine chinoise. Le temps de cuisson reste, certes, le même, mais la quantité des bouchées à faire cuire simultanément peut être multipliée. Et si on peut se permettre l'acquisition d'un véritable plat mongol, on aura alors le plaisir de mettre une note de style dans sa fondue. Ce plat est chauffé au charbon de bois et le foyer conduit directement la chaleur dans la marmite de bouillon. Tous les ingrédients sont disposés autour du plat et chacun se fait cuire sa portion à l'aide des fourchettes à fondue ou des mini-écumoires. Il est vrai qu'en Chine, tous les ingrédients sont mis dans la marmite et chacun se sert avec des baguettes. Cette forme de repas est un véritable plaisir, mais elle exige que soient rassemblés autour de la table de bons amis, uniquement, ou bien des membres de la famille proche. Il s'agit, en effet, d'un repas très intime et agréable auquel on ne peut certainement pas prendre part avec n'importe qui.

Le bouillon
Un bouillon bien relevé est déjà une demie réussite. Afin que vous puissiez réaliser un bouillon excellent, nous vous avons sélectionné une recette que vous pourrez également utiliser pour la préparation d'autres plats.

Pour 4 personnes, il vous faut:

750 g de viande de bœuf
250 g de moelle
500 g d'os de bœuf
5 l d'eau
20 g de sel
750 g de légumes (carottes, céleri, poireau)
1 oignon
1 gousse d'ail
quelques brins de persil
1 pincée de muscade
2 cl de madère
un peu d'épices,
poivre blanc fraîchement moulu,
sel



Préparation:

Rincer la viande, la moelle et les os à l'eau courante, puis les sécher dans un torchon propre.
Verser l'eau avec la viande et le sel dans une marmite et porter à ébullition.
Nettoyer les légumes, les laver, les couper en gros morceaux et les ajouter à la viande; laisser cuire à feu doux pendant 1 heure.
Couper les oignons en deux et les faire roussir dans une poêle sans matière grasse à haute température.
Ajouter les oignons coupés en deux, la gousse d'ail et les brins de persil, nettoyés, dans la marmite et laisser mijoter encore 1 heure.
Pendant la cuisson, écumer et dégraisser à plusieurs reprises avec une louche.
Après la cuisson, sortir la viande et passer le bouillon.
Remettre de nouveau le bouillon sur le feu et l'épicer avec la muscade, le madère et un peu d'épices, ainsi qu'avec le poivre blanc et le sel. Le bouillon est prêt.

Selon le goût et la fondue, on peut remplacer la viande de bœuf par d'autres produits. Avec une poule, on peut préparer un bouillon de volaille, un bouillon de gibier avec de la viande de gibier, ou bien un bouillon de poisson avec des morceaux de poisson.

La viande
Pour la fondue au bouillon, il est particulièrement important que la viande soit coupée correctement. La viande à utiliser dépend du choix que l'on fait et du goût de chacun. Placer le morceau de viande entier 2 à 3 heures au congélateur ou simplement dans le compartiment à glaçon. Puis le couper en lamelles fines avec un couteau. Si on a des difficultés à couper la viande au couteau, on peut la couper avec la machine à couper le pain ou le jambon.

Les légumes
Contrairement à la fondue à l'huile, on utilise beaucoup plus de légumes dans la fondue au bouillon. La préparation des légumes dépend de la durée de cuisson et de l'épaisseur de chaque légume. Ci-dessous, nous présentons les légumes les plus courants en expliquant, en outre, la façon de les préparer.

Les carottes
Les carottes sont épluchées, coupées en rondelles assez épaisses ou en dés avant d'être blanchies dans l'eau bouillante salée. Coupées en fines rondelles ou en lamelles, elles ne doivent pas être cuites au préalable.

Le céleri
Le céleri épluché est coupé en tranches fines à l'aide de la machine à couper le pain ou le jambon. Selon la taille des tranches, elles seront coupées en deux ou en quatre avant d'être blanchies dans l'eau bouillante salée. Le céleri n'a pas besoin non plus d'être cuit au préalable. Cependant, il faudra l'arroser de jus de citron afin qu'il ne noircisse pas.

Le poireau
Le poireau, nettoyé et lavé, est coupé en fines tranchettes et il n'a pas besoin d'être blanchi auparavant.

Le poivron
Le poivron est coupé en deux, débarrassé de ses pépins et lavé, avant d'être coupé en petits dés ou en lamelles. Le poivron ne doit pas non plus être cuit préalablement.

Les oignons de printemps
Les oignons de printemps sont nettoyés, lavés et coupés en morceaux. Ils ne nécessitent aucune cuisson préalable. En fait, ils n'ont plus qu'à être cuits dans le bouillon brûlant.

Le chou-fleur et le brocoli
Ces deux légumes sont découpés en petits bouquets et il faut les blanchir avant de les faire cuire dans le bouillon.

L'asperge
L'asperge, épluchée et débarrassée de son bout terreux, est coupée en fines rondelles; elle ne doit pas être blanchie non plus.



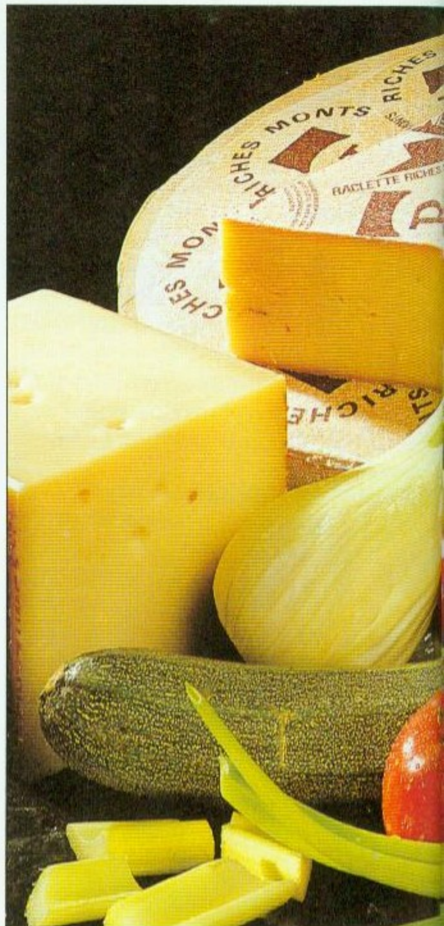
La fondue au fromage

Si on se tourne un peu vers l'histoire de l'art culinaire, on constatera que la fondue ne se faisait, à l'origine, qu'avec du fromage. Le mot fondue est dérivé du mot fondre. Brillat-Savarin, célèbre gastronome français et chroniqueur du 19ème siècle, n'entendait par fondue que la fondue au fromage. On ne peut, du reste, pas dire avec une certitude absolue qui fut l'inventeur de cette spécialité. Que l'honneur revienne aux Suisses qui considèrent, aujourd'hui, cette spécialité comme un plat national, aux Italiens avec leur célèbre «fonduta», ou bien aux Français avec leurs diverses spécialités, nous vous laissons le soin de deviner. L'essentiel est bien qu'il s'agisse d'un plat délicieux. Selon l'occasion, la fondue peut être servie en entrée, en plat principal ou en dessert. Elle peut faire partie de tous les plats en raison de la variété qu'elle présente. Cependant, il est conseillé de la déguster en plat unique pour pouvoir l'apprécier pleinement.

Lorsque vous dressez la table, veillez à placer le réchaud et le caquelon de façon à ce que tous les convives puissent aisément y avoir accès.
Le pain et les légumes d'accompagnement sont répartis dans quatre coupelles disposées par deux de chaque côté du réchaud.
Chaque convive dispose d'une assiette et d'un couvert normal. La fourchette à fondue ne servira qu'à tremper le pain dans le fromage.
Pour une entrée, on compte environ 100 g de fromage par personne, tandis que pour un plat principal on compte 200 à 250 g par personne.

Le fromage est râpé grossièrement avant d'être mis à chauffer dans une casserole avec un peu de liquide; il devra être remué constamment avec une cuiller en bois pendant ce temps.
Afin que le fromage fonde mieux, vous devrez le remuer en formant un huit avec votre cuiller en bois. En outre, de cette façon, vous éviterez qu'il forme des fils.
Le fromage ne devra pas fondre à une température trop élevée, il risque sinon de former une pâte non homogène.
Il est fortement conseillé de préparer la fondue dans une casserole en cuivre ou en aluminium et de la mettre dans le caquelon juste avant de la servir.
Afin que la pâte reste bien lisse, il est conseillé de la lier légèrement avec un peu de maïzena, par exemple, délayée dans un peu d'eau et de la remuer souvent avec une cuiller en bois au cours du repas.
Chaque convive pique un morceau de pain au bout de sa fourchette à fondue, puis il le trempe et le fait tourner lentement dans le fromage.
Puis, il sort sa fourchette, laisse légèrement égoutter le fromage au-dessus du poêlon avant de poser la fourchette dans son assiette. Plus il y aura eu de pain trempé dans le fromage, plus le fromage adhérera vite sur le morceau de pain.





Les accessoires
La fondue au fromage est généralement servie dans un ce qu'on appelle un caquelon. Il s'agit d'un plat en terre cuite au fond plat. L'intérieur est lisse et émaillé. Si vous n'avez pas de caquelon chez vous, vous pouvez, bien sûr, utiliser un autre récipient résistant à la chaleur. A part le caquelon, il vous faut aussi un réchaud et des fourchettes à fondue (à trois dents). Des petites soucoupes se sont également avérées utiles pour recueillir les gouttes de fromage lorsque l'on sort le morceau de pain du caquelon.



Le fromage
L'essentiel dans la préparation de la fondue au fromage est naturellement le fromage. Les fromages particulièrement recommandés sont l'Emmental, le Greyerzer, le Waliser, l'Appenzel, mais également le Tilsit, le Gouda, le Chester, le Cheddar, le Bel Paese et le Parmesan, ainsi que le Gomser, le Beaufort ou la Fontina italienne. Si vous mélangez certains fromages, faites attention à la maturité de chacun des fromages. Plus le fromage est vieux, plus votre fondue aura un goût prononcé. Le fromage jeune est doux et crémeux et rend la fondue très raffinée. Généralement, on mélange des fromages jeunes et vieux, afin d'obtenir un goût intéressant dû à ce contraste entre les divers fromages.

Les ingrédients à tremper dans le fromage
La qualité d'une fondue au fromage passe également par les ingrédients mis sur la table afin de les tremper dans la fondue. Essayez d'arroser quelques morceaux de pain d'un peu d'eau-de-vie de vin ou de les passer au four avec un peu d'ail en poudre. Les légumes frais offrent une agréable alternative. Les carottes, le céleri ou les courgettes sont nettoyés, lavés, coupés en dés, avant d'être blanchis 5 à 10 minutes, selon la taille, dans de l'eau bouillante salée, du bouillon ou du vin blanc. Les légumes doivent être encore fermes. Les gourmets apprécient également le brocoli, le choufleur, qui, trempés dans le fromage, sont particulièrement délicieux. Les oignons de printemps, le poireau, le poivron, les concombres, la chicorée, coupés en petits morceaux, sont également un enrichissement pour la fondue au fromage. Une variante particulièrement raffinée: des morceaux de melon, d'ananas ou de banane à tremper également dans le fromage. Si l'on veut, on peut aussi présenter un plat garni de pommes de terre à la pelure, du fromage blanc aux herbes, ainsi qu'une assiette de viande des grisons ou de jambon cru. Avec ce genre de repas, vous ne réjouirez pas seulement les gourmets mais aussi les gourmands. Tous repartiront contents et rassasiés. Que demander de plus?

La raclette

Il est dommage que si peu de gens sachent ce qu'est réellement la raclette. Il existe beaucoup d'histoires sur l'origine de cette forme primitive de fondue au fromage. Qu'il s'agisse d'un mineur valaisan qui aurait laissé sa boule de fromage sur le rebord de sa cheminée allumée, ou bien du toit d'une réserve renfermant du fromage qui aurait brûlé, tout ceci restera sans doute dissimulé au fin fond de l'histoire. En tout cas, les gastronomes peuvent remercier le ciel d'avoir provoqué un de ces événements, car la raclette fait désormais également partie des plaisirs du palais dont la bonne cuisine ne peut faire abstraction.

Les accessoires

L'appareil à raclette
Cet appareil est conçu pour pouvoir recevoir une demi-boule de fromage d'environ 2,5 kg. Un rail mobile, réglable en haut et en bas, permet de rapprocher ou d'éloigner du gril la tranche à racler. Cet appareil fonctionne à l'électricité ou au charbon de bois. A l'aide d'un couteau ou d'une spatule, on racle le fromage fondue. Ensuite, on sale légèrement le fromage, on le poivre et on le saupoudre de muscade et d'herbes fraîchement coupées avant de le mettre sur les pommes de terre cuites à la pelure. Il n'y a pas que dans le Valais que l'on sert de la saucisse sèche, de la viande des Grisons, du jambon cru ou cuit et, naturellement, du pain de campagne pour accompagner la raclette.

Le gril à raclette
Cet accessoire de cuisine moderne est naturellement né avec la mode inventive des repas sympathiques entre amis. Il n'offre pas seulement la possibilité de faire simplement fondre du fromage, mais il permet également de se préparer des bouchées délicieuses directement à table. Chaque convive a sa propre petite assiette émaillée avec manche isolant et il se compose lui-même sa bouchée. Le plus simple est de mettre le fromage coupé en tranches dans la petite assiette et de le faire fondre sous le gril. Le fromage fondue peut ensuite être étalé sur les pommes de terre. Mais si on veut être un peu plus imaginatif, on peut se préparer une petite assiette avec des petits morceaux de légumes cuits au préalable, des petits morceaux de viande, de saucisse, de volaille ou de fruits; selon le goût, on épice ensuite les ingrédients et on les recouvre d'une tranche de fromage. Lorsque le fromage est fondu, on peut alors déguster son petit plat et se préparer tout de suite le suivant. Comme pour une fondue, on peut couper des petits morceaux de viande, de volaille, de poisson ou de légumes et les disposer dans des petites coupelles tout autour du gril à raclette. Une autre possibilité est de servir de la ratatouille, par exemple, des petits steaks ou des boulettes de viande, maintenus au chaud sur des chauffe-plats. On pourra alors, également, en mettre un peu dans les petites assiettes, et les mettre sous le gril avec une tranche de fromage par-dessus.

La raclette au feu de bois
Faire fondre le fromage à raclette sur le feu directement est une spécialité particulièrement appréciée. Pour cela, il faut de longues fourchettes à gril ou de longues piques sur lesquelles on enfile les brochettes; on y pique le fromage coupé en gros carrés et on le fait fondre au-dessus du feu. Si vous n'avez pas assez de longues fourchettes, vous pouvez aussi bricoler un gril à raclette tout simplement avec des briques. On place alors les briques, en forme de fer à cheval, tout près du feu et on les remplit de braises rouges ou de charbons ardents. Les demi-fromages sont alors posés du côté de la surface à racler sur les briques. La chaleur des braises fait fondre le fromage qui peut alors être raclé avec une spatule ou un couteau. Avec cette raclette au



feu de bois, on sert naturellement des pommes de terre à la pelure cuites dans la braise, enveloppées dans une feuille d'aluminium.

La raclette à la poêle
Si on ne possède aucun des ustensiles mentionnés précédemment, ce n'est pas une raison pour renoncer à son fromage fondu. Le fromage à raclette est coupé en tranches de 1 cm environ et il est mis dans une poêle légèrement huilée. On badigeonne les tranches de fromage avec un peu de jaune d'œuf battu, puis on sale, on poivre et on saupoudre de muscade. Puis on couvre la poêle avec un couvercle bien étanche. On la plate ensuite sur la plaque ou dans le four, à feu doux, pour faire fondre le fromage.

Le fromage
Vous devez naturellement choisir pour votre raclette un fromage à votre goût. Mais le véritable raclette est préparée avec du fromage des montagnes suisses du Valais. Voici quelques sortes de fromages qui conviennent particulièrement pour la raclette: le Gomser, l'Appenzell, l'Emmental et le Tilsit sont utilisés, en particulier, pour la raclette suisse. Mais selon le goût, on peut aussi faire fondre du gouda. On peut aussi utiliser du Maribo, de l'Havarti, du Bel Paese, de l'Esrom ou du fromage des Trappistes. Le Provolone ou le Beaufort, ainsi que le Chester ou Cheddar, faisant partie des fromages forts, peuvent également faire une raclette délicieuse. En particulier si vous utilisez un gril à raclette, les possibilités de préparations se multiplient énormément. Avec cet appareil, on fait fondre le fromage dans des petites poêles individuelles. Et si, un jour, on essaye d'y faire fondre du roquefort, du camembert, du chèvre ou un fromage crémeux, on fera certainement une expérience de goût intéressante.





Fondues sucrées

Cette petite gourmandise ne nécessite pas d'autres ustensiles que ceux décrits pour les autres fondues. Un poêlon résistant à la chaleur, un réchaud, des fourchettes, des cuillers et une petite assiette pour faire égoutter les morceaux que l'on sort du poêlon, et on peut commencer. L'assiette à égoutter est particulièrement utile car le chocolat ne peut pas se fixer aussi vite que le fromage, par exemple. Il goutte donc encore un petit moment car il n'adhère pas très bien au morceau mis à tremper dans le chocolat. Dans le chocolat fondu, on peut tremper des fruits, des biscuits ou des morceaux de gâteau; on les fait ensuite égoutter sur l'assiette destinée à cela avant de les poser dans sa propre assiette ou de les mettre directement dans la bouche. Si les fruits contiennent beaucoup d'eau, nous vous conseillons de suivre ces quelques conseils:
Avant de les plonger dans le chocolat fondu, roulez les morceaux de fruits dans du sucre en poudre, de la poudre d'amande, de noisette ou dans de la noix de coco râpée.
La liste suivante vous indiquera les ingrédients que vous pouvez tremper dans le chocolat fondu:
- les morceaux de fruit, arrosés de citron ou trempés dans de la liqueur
- les noisettes et les noix
- les fruits secs
- les fruits macérés dans l'alcool
- les biscuits, biscottes et gaufrettes
- les gâteaux avec une pâte levée ou sablée



Fondue paysanne

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de rouelle de porc
400 g de spare ribs (travers de porc)
400 g de lard maigre
4 saucisses
huile
sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce piquante:

2 cuillers à soupe de miel
1 tasse et demie de vinaigre de fruits
1 cuiller à café d'herbes de provence
1 pincée de poivre du Chili
½ cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
quelques gouttes de sauce poivrade

pour la sauce au raifort:

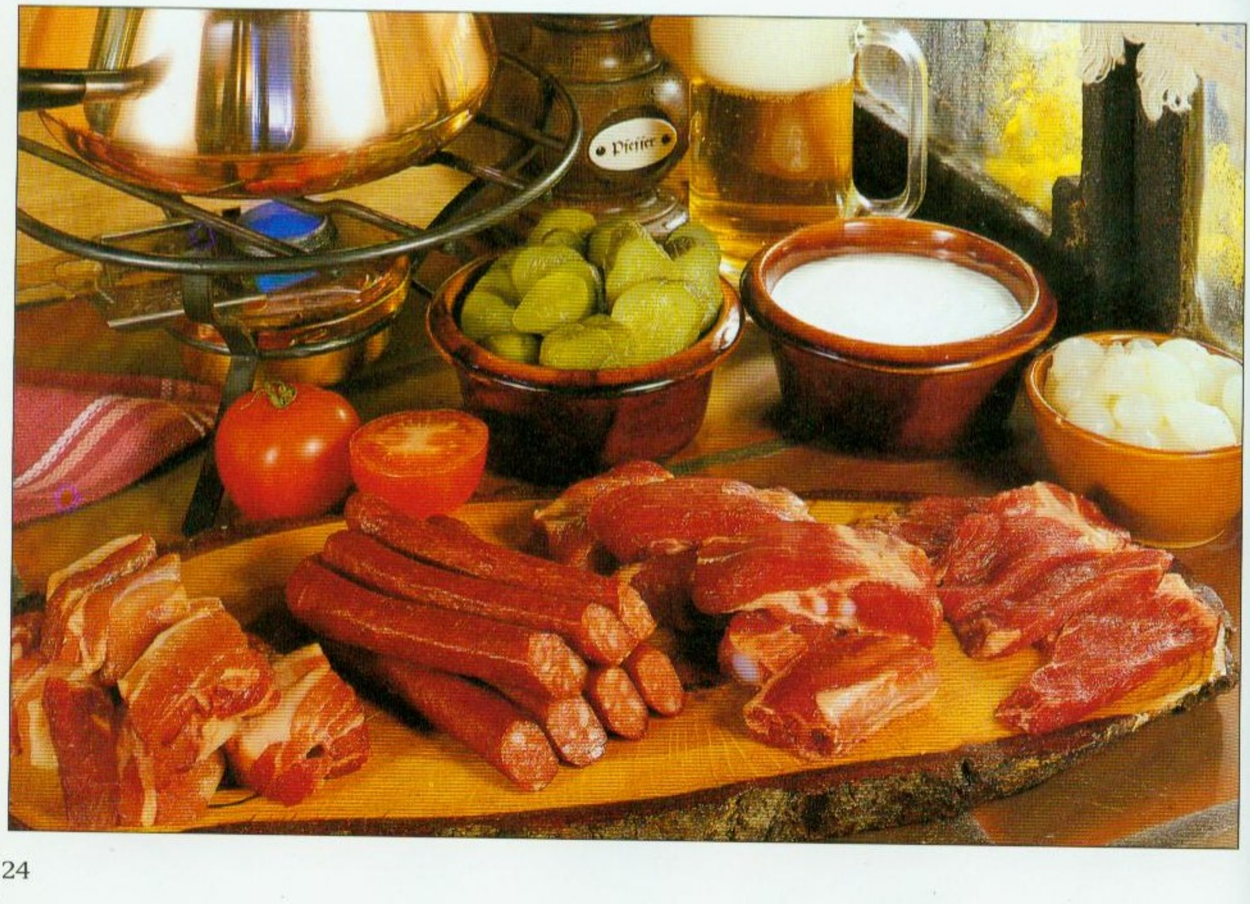
1 tasse de mayonnaise
1 joghurt
4 cuillers à soupe de raifort fraîchement râpé
le jus d'½ citron
quelques gouttes de sauce worcester
3 cuillers à soupe de ciboulette finement hachée

En outre:

1 tasse de moutarde forte
1 tasse d'herbes hachées
1 tasse de cornichons au vinaigre
1 tasse de petits oignons
petits pains frais
pain aux trois céréales

Préparation:

Couper la rouelle de porc, les spare ribs et le lard en petits morceaux.
Mettre l'huile à chauffer.
Pour la sauce piquante, bien mélanger le miel, le tomato ketchup et le vinaigre de fruits, épicer avec les herbes de provence, le poivre du Chili, l'ail râpé avec le sel, le sel et le poivre, relever le goût avec la sauce poivrade, puis servir avec la fondue.
Pour la sauce au raifort, bien mélanger la mayonnaise avec le joghurt et le raifort, ainsi qu'avec le citron, épicer avec la sauce worcester, le sel et le poivre, ajouter la ciboulette et servir avec la fondue.
Mettre la moutarde forte, les herbes finement hachées, les cornichons au vinaigre et les petits oignons dans des coupelles.
Faire cuire les morceaux de viande dans l'huile bouillante, les sortir dès qu'ils sont cuits, saler, poivrer et déguster avec les sauces et les accompagnements.



Salade italienne

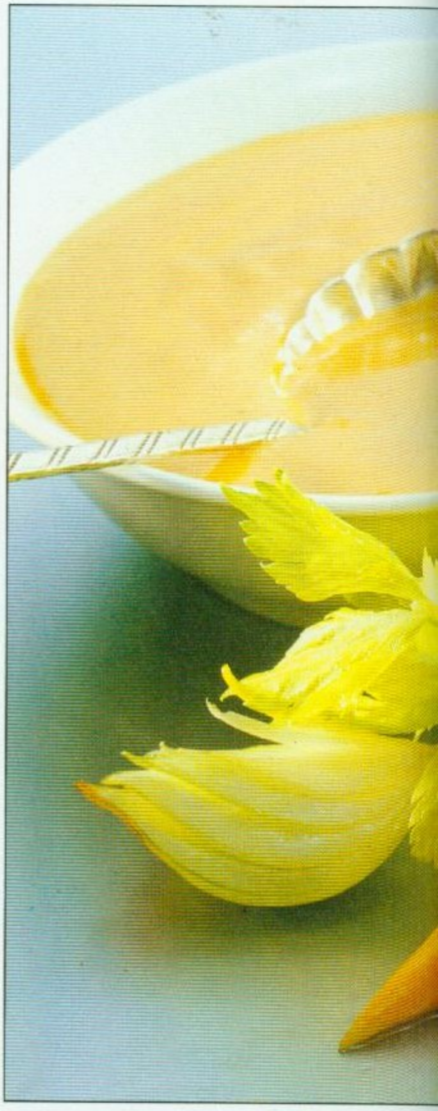
Pour 4 personnes, il faut:

1 poivron rouge
1 poivron vert
1 oignon
4 tomates
100 g d'olives vertes ou noires
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de vinaigre de fruits
1 cuiller à soupe de sucre
1 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu
sel
100 g de Gorgonzola
1 petite trévise
1 petite scarole
1 botte de ciboulette
½ botte de persil
½ botte d'origan

Préparation:

Couper les poivrons en deux, les épépiner et les couper en petits cubes.
Couper les oignons de la même façon.
Peler les tomates, retirer le cœur et les couper en petits cubes.
Mélanger ces ingrédients dans un plat avec les olives.
Arroser d'huile d'olive et de vinaigre de fruits, saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre et laisser macérer au moins ½ heure.
Ajouter ensuite le Gorgonzola coupé en petits cubes.
Disposer les deux sortes de salade sur les assiettes et répartir équitablement la salade italienne par-dessus.
Parsemer éventuellement d'un peu d'herbes hachées.





Salade de légumes cocktail

Pour 4 personnes, il faut:

1 oignon
1 petit concombre
1 petite boîte de petits pois et carottes
1 petite boîte de maïs
1 petite boîte de haricots mange-tout
1 poivron rouge
1 poivron vert
50 g de germes de soja



pour la sauce:

1 tasse de mayonnaise
1 pot de joghurt
½ tasse de tomato ketchup
2 cuillers à soupe de moutarde
2 cuillers à soupe de gelée de groseilles
1 cuiller à café de paprika doux en poudre, 1 pincée de sucre
1 cuiller à café de curry
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits, le jus d'un citron
quelques gouttes de sauce worcester
2 cl d'eau-de-vie de vin
sel, poivre fraîchement moulu

Préparation:

Nettoyer l'oignon et le concombre, puis les couper en petits cubes.
Egoutter soigneusement les petits pois et carottes, le maïs et les haricots mange-tout.
Couper les poivrons en deux, les épépiner et les couper en dés.
Laver les germes de soja et les laisser bien égoutter.
Mettre tous les ingrédients dans un plat et les mélanger délicatement.
Pour la sauce, mélanger la mayonnaise avec le joghurt, le tomato ketchup, la moutarde et la gelée de groseilles.
Epicer avec le paprika, le curry, le sucre, le vinaigre de fruits, le jus de citron et la sauce worcester. Aromatiser la sauce avec l'eau-de-vie de vin, puis saler et poivrer.
Mélanger la salade avec la sauce et laisser macérer la salade au moins ½ heure, saler et poivrer de nouveau, puis servir dans des verres à cocktail.





Girolles à la crème

Pour 4 personnes, il faut:

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
50 g de lard maigre fumé
100 g de jambon blanc
1 botte d'oignons de printemps
250 g de girolles fraîches (ou en boîte)
1 pot de crème fraîche
1 trait de champagne
½ botte de persil
½ botte de ciboulette
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
quelques gouttes de jus de citron
quelques gouttes de sauce worcester
quelques feuilles de laitue

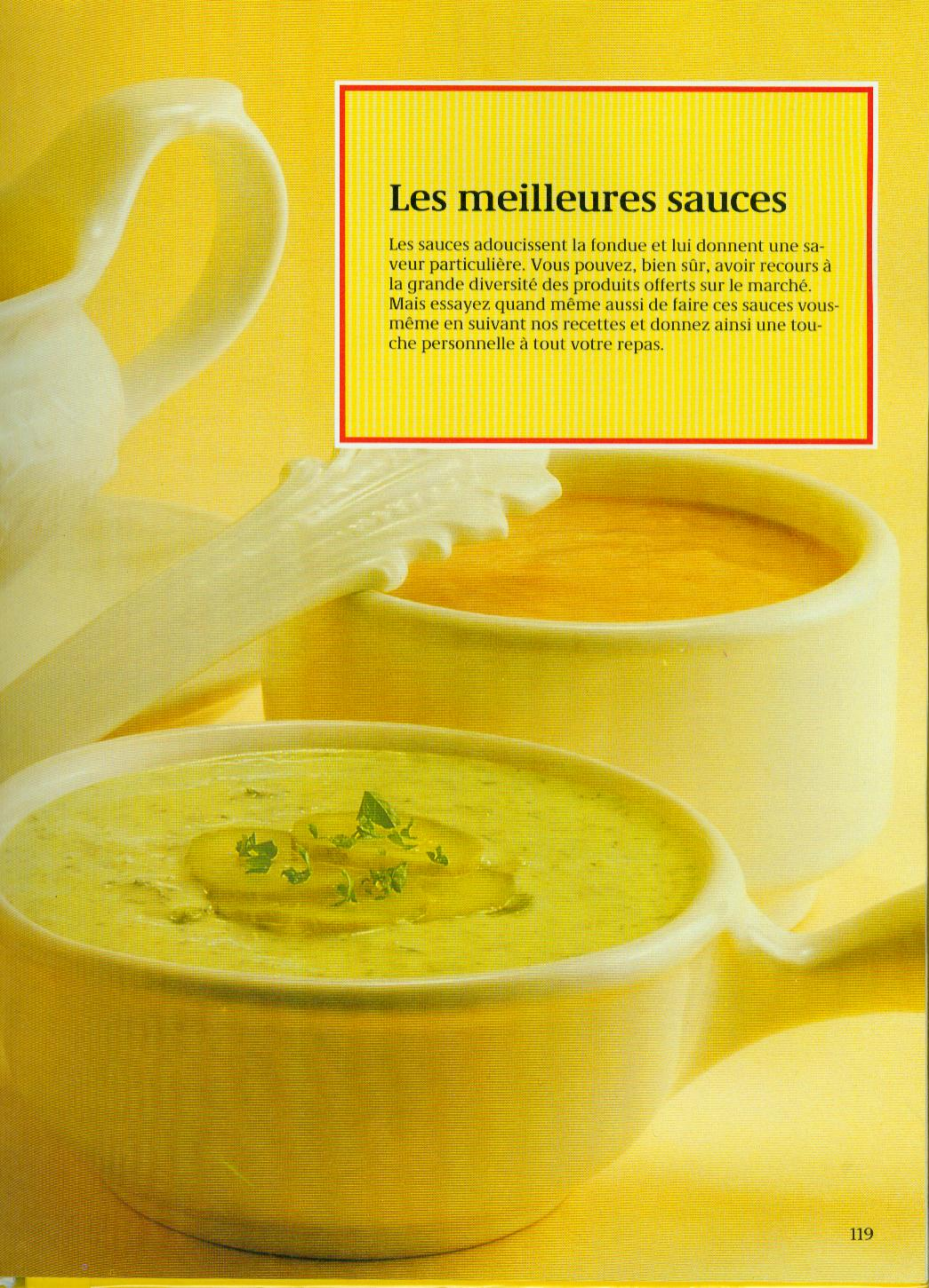
Préparation:

Faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir le lard coupé en dés.
Couper le jambon en petits cubes, puis le faire cuire avec le lard et les oignons de printemps coupés en fines rondelles.
Nettoyer les girolles, les laver et les laisser égoutter, les mettre également dans la poêle et faire cuire quelques instants.
Incorporer la crème fraîche, aromatiser avec un trait de champagne et laisser cuire à feu vif pendant 5 minutes.
Hacher finement le persil, couper la ciboulette en tout petits morceaux, incorporer aux girolles, saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre, le jus de citron et la sauce worcester, retirer du feu et laisser refroidir.
Disposer les feuilles de laitue dans des verres à cocktail, puis répartir équitablement les girolles à la crème par-dessus.

NOTRE CONSEIL

Ce plat accompagne merveilleusement non seulement les fondues ou les raclettes, mais il peut également être servi en apéritif avec une coupe de champagne.
Si vous ne pouvez vous procurer des girolles, vous pouvez très bien les remplacer par des cèpes, des bolets ou des champignons de Paris.
Si vous voulez servir ce plat en entrée, remplissez des croûtes à vol-au-vent de girolles à la crème et décorez-les d'un peu de cresson.





Les meilleures sauces

Les sauces adoucissent la fondue et lui donnent une saveur particulière. Vous pouvez, bien sûr, avoir recours à la grande diversité des produits offerts sur le marché. Mais essayez quand même aussi de faire ces sauces vous-même en suivant nos recettes et donnez ainsi une touche personnelle à tout votre repas.



Sauce au beurre

RECETTE DE BASE

Pour 4 personnes, il faut:

1 tasse de vin blanc
le jus d'½ citron
quelques gouttes de sauce worcester
4 jaunes d'œufs
250 g de beurre
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation:

Dans un récipient résistant à la chaleur, mélanger le vin blanc avec le jus de citron, la sauce worcester et les jaunes d'œufs. Battre ce mélange au fouet au bain-marie ou directement sur le feu.
Retirer la sauce du feu et ajouter délicatement le beurre fondu et tiède goutte à goutte dans le mélange fouetté.
Saler et poivrer la sauce, épicer avec le poivre de Cayenne, puis servir la sauce telle quelle ou bien l'utiliser comme base pour une autre sauce.

Crème d'œufs de saumon

Pour 4 personnes, il faut:

½ pot de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de gin
1 pot d'œufs de saumon
1 sauce au beurre (cf recette de base précédente)
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre, sel
1 botte d'aneth

Préparation:

Battre légèrement la crème fraîche, puis l'aromatiser avec le vinaigre de fruits et le gin.
Incorporer délicatement la crème fraîche aromatisée, ainsi que les œufs de saumon, à la sauce au beurre.
Saler et poivrer la sauce, ajouter une pincée de sucre et l'aneth haché fin, puis servir.



Sauce tomate

Pour 4 personnes, il faut:

4 cuillers à soupe de coulis de tomates
2 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
½ botte de basilic
½ botte d'origan
4 cl d'eau-de-vie de vin
1 sauce au beurre (cf recette de base)
poivre fraîchement moulu
une pincée de sucre, sel

Préparation:

Mélanger le coulis de tomates avec le miel, le vinaigre de fruits, les herbes nettoyées, lavées et hachées fin, ainsi qu'avec l'eau-de-vie de vin.
Incorporer délicatement ce mélange à la sauce au beurre.
Saler et poivrer la sauce, ajouter une pincée de sucre, puis servir.

Sauce à l'estragon

Pour 4 personnes, il faut:

1 sauce de beurre (cf recette de base)
1 tasse de fumet de viande bien épicé
½ botte d'estragon
½ botte de cerfeuil
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre

Préparation:

Mélanger la sauce au beurre avec le fumet de viande tiède. Nettoyer, laver et hacher finement l'estragon et le cerfeuil, puis les incorporer à la sauce. Saler et poivrer la sauce, ajouter une pincée de sucre et servir.

Mousse aux herbes

Pour 4 personnes, il faut:

½ pot de crème fraîche épaisse
½ botte de persil
½ botte de ciboulette
½ botte de citronnelle
1 cuiller à soupe d'aneth haché
autant d'estragon et de cerfeuil
50 g d'épinards
1 sauce au beurre (cf recette de base)
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
quelques gouttes de sherry

Préparation:

Mélanger la crème fraîche avec les herbes nettoyées, lavées et finement hachées.
Blanchir les épinards dans l'eau bouillante salée, les hacher très fin et les incorporer également à la crème.
Incorporer délicatement la crème aux herbes à la sauce au beurre.
Saler, poivrer la sauce, puis ajouter une pincée de sucre. Aromatiser avec le sherry et servir.



Beurre aux herbes

Pour 4 personnes, il faut:

250 g de beurre
4 filets de sardines
2 cuillers à soupe de câpres
1 petit oignon
1 botte de persil
½ botte d'estragon
½ botte de cerfeuil
2 cuillers à soupe de jus de citron
2 cuillers à soupe de sauce de soja
2 cuillers à soupe de moutarde
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
1 pincée de sel à l'ail
quelques gouttes de cognac

Préparation:

Mettre le beurre dans un récipient et le faire mousser pendant environ 15 minutes.
Pendant ce temps, mixer les filets de sardines, les câpres, l'oignon et les herbes nettoyées et lavées.
Mélanger cette purée avec le jus de citron, la moutarde et la sauce de soja, saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre et un peu de sel à l'ail, puis aromatiser avec le cognac.
Battre délicatement ce mélange avec le beurre, former un rouleau et envelopper celui-ci dans une feuille d'aluminium. Laisser refroidir et servir.

Beurre tomates-fromage

Pour 4 personnes, il faut:

250 g de beurre
2 cuillers à soupe de coulis de tomates
4 cuillers à soupe de Parmesan
1 botte d'origan
sel
poivre blanc moulu
le jus d'½ citron
4 cl de liqueur d'orange



Préparation:

Mettre le beurre dans un récipient et le faire mousser pendant 15 minutes environ.
Mélanger le coulis de tomates avec le Parmesan, l'origan nettoyé, lavé et haché fin, saler et poivrer généreusement, ajouter le jus de citron et aromatiser avec la liqueur d'orange.
Incorporer délicatement au beurre cette mousse de tomates, remuer, en remplir des coupelles, laisser refroidir et servir.

Beurre de sardines

Pour 4 personnes, il faut:

250 g de beurre
50 g de sardines
1 oignon
½ botte de persil
½ botte de ciboulette
1 cuiller à soupe de moutarde
le jus d'un citron
2 cl d'eau-de-vie de vin
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre

Préparation:

Mettre le beurre dans un récipient et le faire mousser pendant 15 minutes environ.
Mixer les filets de sardines, l'oignon, le persil et la ciboulette.
Mélanger la mousse de sardines avec la moutarde, le jus de citron et l'eau-de-vie de vin, saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.
Incorporer ensuite au beurre.
Etaler le beurre sur une feuille d'aluminium en une couche d'environ 2 cm d'épaisseur et le laisser refroidir au réfrigérateur.
Le couper ensuite en cubes et servir.

NOTRE CONSEIL

Veillez à toujours avoir un beurre de première fraîcheur et à température ambiante pour la confection de ces crèmes au beurre. Lorsque vous battez le beurre, faites-le jusqu'à ce qu'il soit d'un blanc crémeux.





La ronde des saucisses

Pour 4 personnes, il faut:

8 petites saucisses à griller
4 saucisses de Toulouse
4 saucisses de Francfort
4 saucisses de Strasbourg
huile
sel
poivre fraîchement moulu

pour la mayonnaise à la tomate:

1 tasse et demie de mayonnaise
1 cuiller à soupe de coulis de tomates
2 tomates
quelques gouttes de tabasco
1 cuiller à soupe de miel
1 pincée de paprika
1 pincée de curry
½ botte d'origan finement haché

pour la sauce à la moutarde:

1 tasse de crème fraîche
1 joghurt
2 cuillers à soupe de moutarde
le jus d'½ citron
quelques gouttes de sauce worcester
1 pincée de sucre
2 cuillers à soupe de ciboulette finement hachée

En outre:

1 tasse de ketchup au curry
1 tasse de petits oignons aux vinaigre
1 tasse de petits légumes aux vinaigre
1 tasse de cornichons au vinaigre
petits pains frais

Préparation:

Couper les saucisses en morceaux.
Mettre l'huile à chauffer.
Pour la mayonnaise à la tomate, bien mélanger ensemble la mayonnaise, le coulis de tomates et les tomates fraîches pelées, débarrassées de leurs pépins et coupées en morceaux, assaisonner avec le tabasco, ajouter le miel, le paprika, le curry, le sel et le poivre, incorporer l'origan et servir avec la fondue.
Pour la sauce à la moutarde, mélanger soigneusement ensemble la crème fraîche avec le joghurt, la moutarde et le jus de citron, épicer avec la sauce worcester, saler et poivrer, ajouter le sucre, incorporer la ciboulette, puis servir avec la fondue.
Répartir le ketchup au curry, les petits oignons, les cornichons et les petits légumes au vinaigre dans des coupelles.
Plonger les saucisses dans l'huile bouillante, les sortir dès qu'elles sont cuites, saler, poivrer et déguster avec les sauces et les accompagnements.



Sauce verte

Pour 4 personnes, il faut:

2 tasses de mayonnaise (cf recette de base)
4 filets de sardines
2 cuillers à soupe de câpres
2 cuillers à soupe de persil haché, autant de ciboulette hachée d'estragon haché, de cerfeuil et d'aneth également haché
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
quelques gouttes de jus de citron
quelques gouttes de sauce worcester, sel

Préparation:

Mettre la mayonnaise dans un plat.
Hacher très fin les filets de sardines et les câpres et les incorporer, ainsi que les herbes hachées, à la mayonnaise.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre, le jus de citron et la sauce worcester, puis servir.

Mayonnaise maison

RECETTE DE BASE

Pour 6 personnes, il faut:

5 jaunes d'œuf
½ tasse de jus de citron
2 à 3 cuillers à soupe de moutarde
3 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
quelques gouttes de sauce worcester, sel
1 cuiller à café de sucre
90 cl d'huile de table
poivre fraîchement moulu
quelques gouttes de vin blanc
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin

Préparation:

Dans un plat, battre ensemble les jaunes d'œufs, le jus de citron, la moutarde, le vinaigre de fruits, la sauce worcester, et le sucre.
Incorporer l'huile de table goutte à goutte.
Assaisonner la mayonnaise avec le sel, le poivre, le vin blanc et l'eau-de-vie de vin, puis utiliser comme base pour d'autres sauces ou bien utiliser telle quelle.

NOTRE CONSEIL

Veillez absolument à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante.



Sauce tartare

Pour 4 personnes, il faut:

2 tasses de mayonnaise (recette de base)
1 tasse de crème fouettée
50 g de jambon blanc
2 œufs durs
1 petit oignon
1 botte de ciboulette
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de poivre de Cayenne
quelques gouttes de sauce worcester
quelques gouttes de jus de citron

Préparation:

Mélanger délicatement la mayonnaise avec la crème fouettée.
Hacher très fin le jambon, les œufs durs épluchés et l'oignon, puis les incorporer à la sauce avec la ciboulette finement hachée.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de poivre de Cayenne, la sauce worcester et le jus de citron, puis servir.

Sauce piquante

Pour 4 personnes, il faut:

2 tasses de mayonnaise (cf recette de base)
½ tasse de ketchup au curry
½ poivron vert et ½ poivron rouge
1 oignon
1 piment
2 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de jus de citron
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de poivre de Cayenne
1 botte de ciboulette
2 cl d'eau-de-vie de vin

Préparation:

Dans un plat, mélanger la mayonnaise et le ketchup au curry.
Hacher très fin l'oignon, les poivrons et le piment, puis les incorporer à la mayonnaise.
Ajouter le miel, le jus de citron, le vinaigre de fruits, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne.
Incorporer la ciboulette, finement hachée, à la sauce, aromatiser avec l'eau-de-vie de vin, puis servir.

Sauce rémoulade

Pour 4 personnes, il faut:

2 tasses de mayonnaise (cf recette de base)
½ pot de crème fraîche
1 petit oignon
2 cornichons au vinaigre
2 cuillers à soupe de câpres
6 filets de sardines
quelques brins de persil
20 g d'épinards
20 g d'oseilles
20 g de cerfeuil
20 g d'estragon
1 cuiller à soupe de moutarde
le jus d'½ citron
1 pincée de sucre
sel
poivre fraîchement moulu
1 œuf dur

Préparation:

Mélanger la mayonnaise et la crème fraîche dans un plat.
Mixer l'oignon épluché avec les cornichons au vinaigre, les câpres, les filets de sardines et les herbes.
Mélanger cette purée avec la moutarde et le jus de citron à la mayonnaise.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre, l'œuf dur haché, puis servir.



Yoghurt pomme

Pour 4 personnes, il faut:

1 pot de joghurt
1 tasse de compote de pommes
1 pincée de cannelle
1 pincée de clous de girofle en poudre
4 cuillers à soupe d'airelles
1 cuiller à soupe de raifort
4 cl de calvados
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation:

Mélanger, dans un plat, le joghurt avec la compote de pommes.
Mélanger avec la cannelle, les clous de girofle en poudre, les airelles, le raifort et le calvados.
Saler, poivrer, ajouter le poivre de Cayenne et servir.

Yoghurt «minceur»

Pour 4 personnes, il faut:

2 pots de joghurt maigre
lait
2 cuillers à soupe de moutarde
½ tasse de tomato ketchup
le jus d'un citron
½ botte de persil
½ botte de ciboulette
½ botte d'aneth
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre de symthèse en poudre
1 pincée de paprika en poudre
1 pincée de curry
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin

Préparation:

Mélanger le joghurt, la moutarde, le ketchup et le jus de citron.
Incorporer les herbes nettoyées, lavées et finement hachées.
Ajouter sel, poivre, sucre de synthèse, paprika et curry.
Aromatiser la sauce avec l'eau-de-vie de vin, puis servir.



Sauce à l'ail

Pour 4 personnes, il faut:

150 g de fromage blanc
1 pot de joghurt
1 oignon
1 botte d'oignons de printemps
½ concombre
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
4 gousses d'ail
1 cuiller à café de sel
poivre blanc fraîchement moulu
sel
1 pincée de sucre
le jus d'un citron
quelques gouttes de sauce worcester

Préparation:

Dans un plat, mélanger le fromage blanc et le joghurt.
Râper l'oignon très finement.
Nettoyer les oignons de printemps, les laver et les couper en petits cubes.
Laver le concombre et le couper en cubes.
Hacher finement la ciboulette et le persil, puis les mélanger avec les autres ingrédients au fromage blanc.
Broyer l'ail finement avec du sel, puis l'incorporer au fromage blanc.
Epicer avec le poivre blanc, le sel, un peu de sucre, le jus de citron et la sauce worcester, puis servir.

Joghurt arachides

Pour 4 personnes, il faut:

100 g d'arachides salées
2 pots de joghurt
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de sauce de soja
4 cl de liqueur d'orange
sel
poivre fraîchement moulu
1 botte de cresson

Préparation:

Mixer les arachides en purée.
Mélanger la purée d'arachides avec le joghurt, le vinaigre de fruits, le miel, la sauce de soja et la liqueur d'orange.
Saler, poivrer, incorporer les herbes nettoyées, lavées et finement hachées, puis servir.



Mousse fraises

Pour 4 personnes, il faut:

250 g de fraises fraîches
4 cl de liqueur d'orange
le jus d'un citron
2 cuillers à soupe de sucre
2 pots de crème fraîche
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
4 cuillers à soupe de poivre vert en grains
sel
poivre blanc fraîchement moulu
quelques gouttes de sauce worcester
quelques gouttes de tabasco

Préparation:

Nettoyer les fraises, les laver, les couper en deux, puis les laisser macérer 1 heure dans une mélange de liqueur d'orange, de jus de citron et de sucre.
Mettre la crème fraîche dans un plat, y ajouter le vinaigre de fruits, puis battre la crème jusqu'à ce qu'elle mousse.
Mixer les fraises et les ajouter à la crème avec le poivre vert.
Epicer cette sauce avec du sel, du poivre, de la sauce worcester et du tabasco, puis servir.



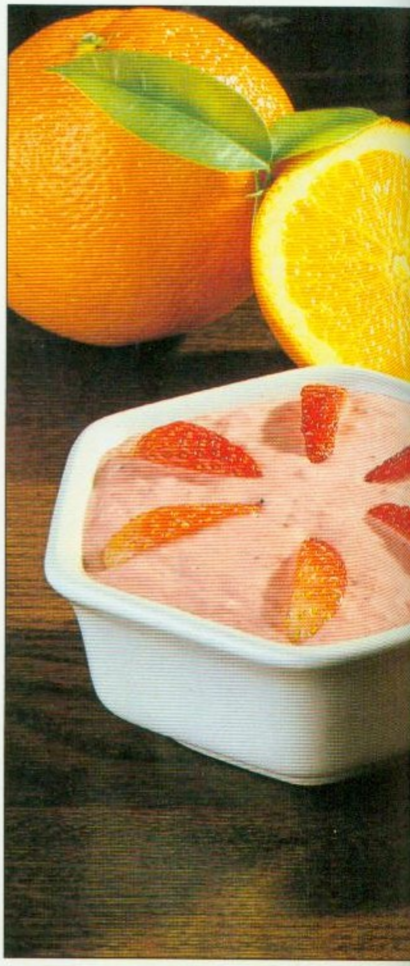
Sauce Cumberland

Pour 4 personnes, il faut:

2 oranges non traitées
2 citrons non traités
2 petits oignons
1 tasse de vin rouge
1 tasse de gelée de groseilles
½ tasse de compote d'airelles
1 cuiller à café de moutarde
1 cuiller à soupe de raifort
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de poivre de Cayenne
quelques gouttes de vinaigre d'estragon et de sauce worcester
1 trait d'eau-de-vie de vin

Préparation:

Couper les oranges et les citrons en quartiers très minces, en retirer les zestes avec une râpe très fine, puis extraire le jus des fruits.
Hacher les oignons très fin, les mettre dans un plat avec le jus de fruits, les zestes et le vin rouge, puis laisser mijoter 10 minutes à feu moyen.
Ajouter la gelée de groseilles et la compote d'airelles, épicer avec la moutarde et le raifort, puis laisser mijoter encore 5 minutes.
Saler, poivrer, ajouter un peu de poivre de Cayenne, du vinaigre d'estragon et la sauce worcester, aromatiser d'un trait d'eau-de-vie de vin, puis servir cette sauce chaude ou froide.



Sauce vinaigrette

Pour 4 personnes, il faut:

2 gousses d'ail
1 cuiller à café de sel
1 oignon
½ botte d'estragon
½ botte de cerfeuil
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
2 cuillers à soupe de câpres
4 filets de sardines
1 tasse de vin blanc
½ tasse de vinaigre de fruits
½ tasse d'huile d'olive
2 œufs durs
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de sucre



Préparation:

Broyer l'ail avec le sel, puis le mettre dans un plat avec l'oignon hachée fin et les herbes nettoyées, lavées et également hachées fin.
Passer les câpres et les filets de sardines à la moulinette, puis les ajouter dans le plat, ainsi que le vin blanc, le vinaigre de fruits et l'huile d'olive.
Eplucher les œufs durs, les hacher fin et les incorporer à la sauce.
Epicer la sauce vinaigrette avec du sel, du poivre et un peu de sucre, puis servir.

Sauce piquante aux prunes

Pour 4 personnes, il faut:

1 pot de confiture de prune
le jus d'un citron
le jus d'une orange
1 cuiller à café de cannelle
1 pincée de clous de girofle en poudre
½ cuiller à café de poivre de Cayenne
½ cuiller à café de piment moulu
1 pincée de coriandre
1 pincée de gingembre en poudre
4 cl de rhum
1 cuiller à soupe de zeste d'orange râpé
1 cuiller à soupe de zeste de citron râpé, sel
1 botte de citronnelle
poivre fraîchement moulu

Préparation:

Mettre la confiture de prunes dans une casserole, puis ajouter le jus de citron et le jus d'orange et faire chauffer.
Epicer avec la cannelle, les clous de girofle en poudre, le poivre, le piment, la coriandre et le gingembre. Aromatiser avec le rhum et incorporer les zestes râpés de citron et d'orange.
Retirer du feu, laisser refroidir, puis ajouter la citronnelle nettoyée, lavée et finement hachée. Saler et poivrer la sauce, puis servir.

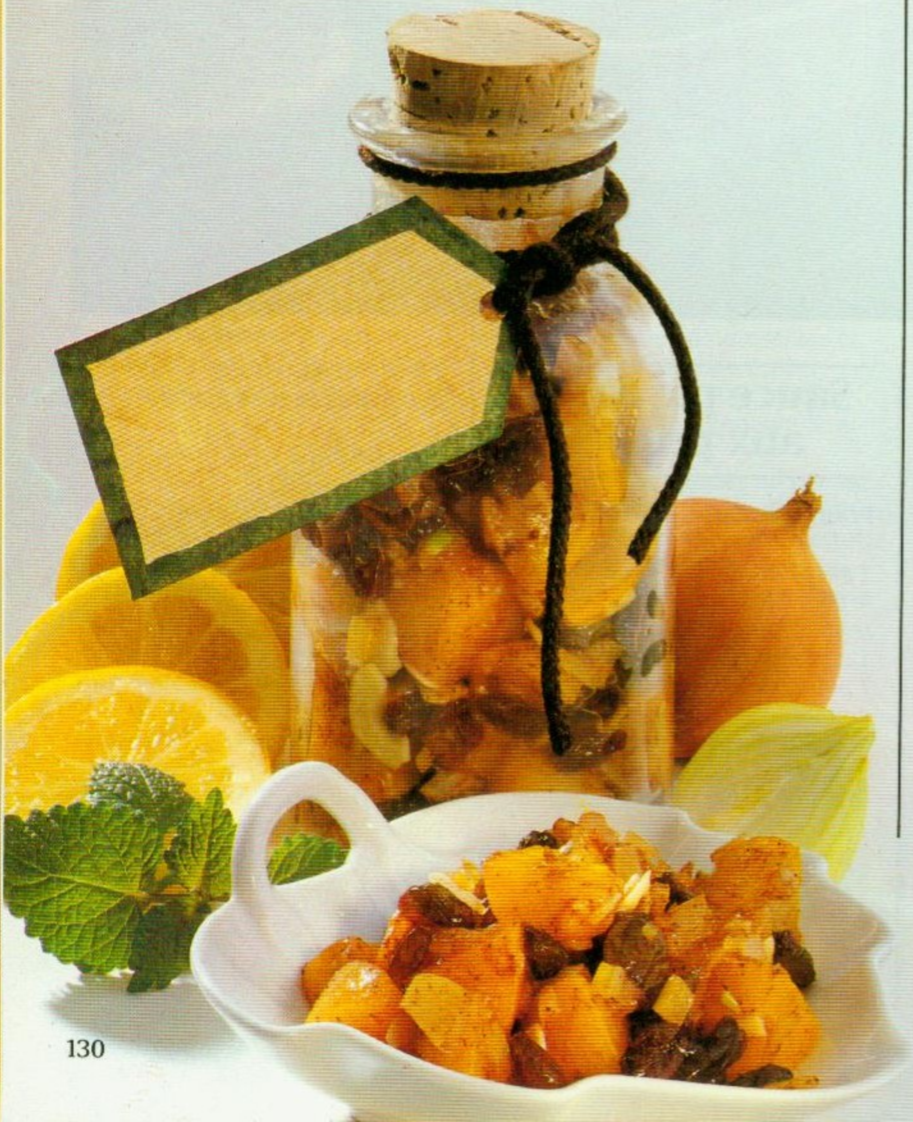
Chutney aux pêches

Pour 4 personnes, il faut:

1 kg de pêches épluchées et dénoyautées
4 oignons moyens
200 g de raisins secs
1 petit pot de noix de gingembre au sirop
½ l de vinaigre de vin
le jus d'un citron
1 cuiller à café de cannelle moulue
1 pincée de clous de girofle en poudre
100 g de sucre
150 g de miel
100 g d'amandes effilées

Préparation:

Couper les pêches en petits cubes.
Les mettre dans une casserole avec les oignons coupés très fin, les raisins secs et les noix de gingembre finement hachées.
Ajouter le vinaigre de vin, le vin blanc et le jus de citron.
Epicer avec la cannelle, les clous de girofle en poudre, le gingembre, le poivre de Cayenne, puis incorporer le sucre, le miel et les amandes effilées.
Laisser mijoter à feu moyen pendant environ 1 heure.
Conserver dans des bocaux munis d'un couvercle.



Fruits et oignons au vinaigre

Pour 4 personnes, il faut:

50 g de beurre ou de margarine
500 g d'oignons
6 kiwis
1 petit melon
¼ l de vinaigre d'estragon
4 cuillers à soupe de sirop d'aspérule odorante
1 tasse de gelée de menthe
200 g de sucre
1 cuiller à café de sel
4 gousses d'ail
1 piment
1 botte de menthe poivrée
sel
poivre fraîchement moulu
4 cl d'eau-de-vie de vin

Préparation:

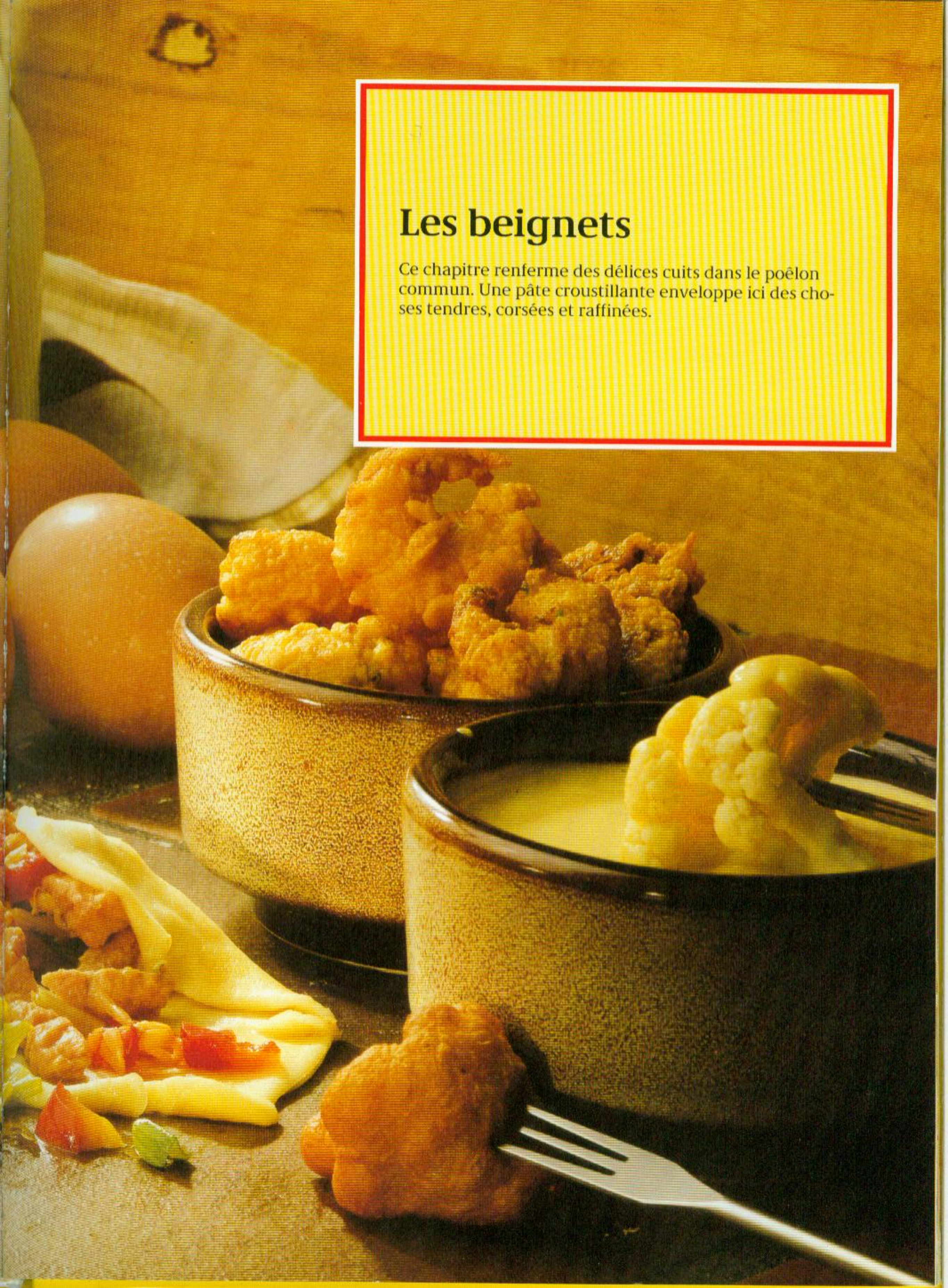
Faire chauffer le beurre ou la margarine dans une casserole, puis y faire revenir les oignons hachés fin.
Ajouter les kiwis épluchés et coupés en petits cubes.
Couper les melons en deux, enlever les pépins, prélever la chair et la couper en petits cubes, puis ajouter ceux-ci aux oignons dans la casserole et faire cuire rapidement.
Ajouter le vinaigre d'estragon, le sirop d'aspérule odorante, la gelée de menthe et le sucre.
Mélanger aux oignons l'ail broyé avec le sel, ainsi que le piment haché fin, puis laisser cuire 1 heure à feu moyen.
Incorporer la menthe poivrée nettoyée, lavée et finement hachée, retirer du feu, saler et poivrer, puis aromatiser avec l'eau-de-vie de vin.
Conserver dans des bocaux munis d'un couvercle.





Les beignets

Ce chapitre renferme des délices cuits dans le poêlon commun. Une pâte croustillante enveloppe ici des choses tendres, corsées et raffinées.





Fondue aux boulettes de viande hachées à la turque

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de bœuf haché
400 g de viande de mouton ou d'agneau hachée
1 oignon
½ botte de persil
1 petit pain
2 œufs
1 à 2 cuillers à soupe de moutarde
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
1 cuiller à café de sel
3 gousses d'ail
1 pincée de poivre de Cayenne
poivre fraîchement moulu
sel
2 cl d'eau-de-vie de vin
huile

pour la sauce aux herbes:

1 tasse de vin blanc
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de persil
2 cuillers à soupe de ciboulette
2 cuillers à soupe de mélisse
½ cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de vinaigre de fruits
1 cuiller à soupe de moutarde
1 œuf dur

pour la sauce à l'ail:

100 g de fromage blanc maigre
1 gobelet de crème aigre
1 cuiller à café de sel
4 gousses d'ail
100 g de concombre
le jus d'½ citron
1 botte de ciboulette
1 pincée de sucre
2 tasses d'oignons hachés
1 tasse de cornichons hachés
1 tasse de potiron aigre-doux
petits pains de seigle frais

Préparation:

Passer, dans le hachoir à viande, la viande à hacher, l'oignon, le persil lavé et le petit pain ramolli dans l'eau froide et bien écrasé; mettre ensuite ce hachis dans un plat.
Pétrir cette masse compacte avec les œufs, la moutarde, le poivre vert en grains écrasé, ainsi que l'ail râpé avec le sel. Epicer avec le poivre de cayenne, le poivre ordinaire et le sel, puis aromatiser avec l'eau-de-vie de vin.
Former des petites boulettes et mettre l'huile à chauffer.
Pour la sauce aux herbes, mélanger soigneusement ensemble le vin blanc, l'huile d'olive, les herbes hachées, l'ail broyé avec le sel, le vinaigre de fruits et la moutarde. Saler, poivrer, puis incorporer l'œuf dur grossièrement haché et servir cette sauce avec la fondue.
Pour la sauce à l'ail, mélanger soigneusement ensemble le fro-

Beignets de crevettes

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:

250 g de farine
2 jaunes d'œufs
1 tasse de bière
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
2 blancs d'œufs

pour les crevettes:

800 g de crevettes nordiques décortiquées
le jus de 2 citrons
quelques gouttes de sauce worcester
2 cuillers à soupe de sauce de soja
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin
huile

En outre:

1 tasse de sauce rémoulade
1 tasse de mousse aux herbes
1 tasse de sauce piquante
1 tasse de crème de raifort (disponible en magasin)
1 tasse de beurre aux herbes
baguette fraîche

Préparation:

Pour la pâte, mettre la farine dans un plat, puis former une pâte bien lisse en la mélangeant avec les jaunes d'œufs et la bière.
Saler et poivrer la pâte, ajouter la muscade et le sucre, puis incorporer délicatement les blancs battus en neige.
Laisser mariner pendant 1 heure environ les crevettes, lavées et bien égouttées, dans un mélange de jus de citron, de sauce worcester, de sauce de soja et d'eau-de-vie de vin.
Faire chauffer l'huile dans un poêlon, rouler les crevettes dans la pâte et les plonger dans l'huile bouillante.
Avec ces beignets de crevettes, on sert une sauce rémoulade, une mousse aux herbes, une sauce piquante, une crème de raifort, un beurre aux herbes, ainsi que de la baguette bien fraîche.





Petits beignets variés

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:

300 g de farine de froment
1 pincée de sel
1 pincée de muscade
1 œuf
1 tasse d'eau
1 cuiller à soupe d'huile d'olive

pour la farce de crevettes:

100 g de crevettes
½ botte de citronnelle
100 g de lychées
2 cuillers à soupe de sauce de soja

pour la farce de hachis:

100 g de chair à saucisse épicée
½ botte de ciboulette
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
quelques gouttes de tabasco
sel
poivre fraîchement moulu

pour la farce de lard:

100 g de lard maigre fumé
1 botte d'oignons de printemps
6 cuillers à soupe d'Emmental râpé

En outre:

huile



Préparation:

Pour la pâte, mélanger, dans un plat, la farine de blé, le sel et la muscade.
Ajouter l'œuf, l'eau et l'huile d'olive, puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte bien souple et laisser reposer ½ heure au réfrigérateur.
Pendant ce temps, mélanger les crevettes avec la citronnelle finement hachée, les lychées épluchées et coupées en petits morceaux, ainsi qu'avec la sauce de soja.
Pour la farce de hachis, mélanger la chair à saucisse avec la ciboulette finement hachée et le poivre en grains, épicer avec le tabasco, puis éventuellement saler et poivrer.
Pour la farce de lard, faire suer, dans une poêle, le lard coupé en dés, puis faire revenir, dans le gras le lard fondu, les oignons de printemps coupés en minces lamelles; retirer du feu, incorporer l'Emmental, saler et poivrer.
Etaler finement la pâte sur une surface de travail enfarinée et la couper en petits carrés.
Recouvrir chaque carré de farce, enduire les bords avec un peu d'eau et refermer les carrés.
Disposer sur une assiette et servir.
Faire chauffer l'huile dans un poêlon à fondue et faire cuire les beignets dans l'huile bouillante.

NOTRE CONSEIL

Avec ces beignets, on sert diverses sauces selon le goût et une salade verte assaisonnée d'une sauce au citron.

Beignets à la viande

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:

⅛ l d'eau
⅛ l de lait
20 g de beurre ou de margarine
1 cuiller à soupe de sucre
1 pincée de sel
400 g de farine de froment
1 sachet de levure

pour la farce:

4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
400 g de hachis (porc et bœuf)
1 oignon
2 noix de gingembre au sirop
50 g de raisins secs
50 g d'amandes effilées
4 cuillers à soupe de sherry
2 cuillers à soupe de moutarde
1 cuiller à café de curry
1 cuiller à café de paprika en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
½ botte de ciboulette
sel
poivre fraîchement moulu

En outre:

huile



Préparation:

Pour la pâte, mettre dans une casserole l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel, puis faire légèrement chauffer.
Mélanger la farine de froment avec la levure dans un plat, ajouter le lait, puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
Couvrir la pâte, puis la laisser monter 30 minutes dans un endroit chaud.
Pour la farce, faire chauffer l'huile dans une casserole avec l'ail broyé avec du sel.
Ajouter la viande hachée et faire cuire avec un peu d'épices.
Ajouter, ensuite, l'oignon finement haché, le gingembre coupé très fin, les raisins secs et les amandes effilées, puis faire cuire rapidement.
Retirer du feu, puis incorporer le sherry et la moutarde.
Epicer la farce avec le curry, le paprika et le gingembre en poudre, ajouter les herbes nettoyées, lavées et finement hachées, puis saler et poivrer généreusement.
Etaler finement la pâte sur une surface de travail enfarinée, puis la découper en petits ronds.
Recouvrir chaque rond d'un peu de farce, badigeonner les bords avec un peu de jaune d'œufs battus ou avec un peu d'eau, puis replier.
Disposer sur des assiettes, faire chauffer l'huile dans le poêlon à fondue, puis y faire frire les beignets.

NOTRE CONSEIL

Avec ces beignets, on sert diverses sauces telles que de la sauce de soja, de la sauce hoisin, de la sauce d'huîtres, ou simplement une sauce cocktail. En outre, il est conseillé de les accompagner d'une salade variée et d'un vin blanc sec.







Pâtés impériaux chinois

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:

300 g de farine de froment
1 pincée de sel
1 tasse d'eau
1 cuiller à soupe d'huile d'olive

pour la farce:

4 cuillers à soupe d'huile de sésame
200 g de filet de porc
1 botte d'oignons de printemps
1 poivron rouge
100 g de germes de soja
½ tasse de sauce de soja
3 cuillers à soupe de miel
½ tasse de sherry
1 cuiller à soupe de glutamate
1 cuiller à soupe de maïzena
sel
poivre fraîchement moulu

En outre:

huile
1 tasse de sauce de soja
1 tasse de sauce d'huîtres
1 tasse de sauce hoisin

Préparation:

Pour la pâte, mélanger, dans un plat, la farine de froment avec le sel, ajouter l'eau et l'huile, puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte bien souple.
Former un épais rouleau avec la pâte et la laisser reposer au moins ½ heure au réfrigérateur.
Pendant ce temps, faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle et y faire saisir le filet de porc coupé en petits cubes.
Nettoyer les oignons de printemps et le poivron, les laver et les couper en petits morceaux, les ajouter à la viande et faire cuire.
Mettre les germes de soja, lavés et bien égouttés, dans la viande, puis faire cuire rapidement.
Mélanger la sauce de soja avec le miel, le sherry, le glutamate et la maïzena, puis verser sur la viande et les légumes.
Porter à ébullition, puis saler et poivrer.
Couper ensuite la pâte en tranches fines, abaisser celles-ci au rouleau, les couvrir de farce, puis les rouler. Bien presser sur les bords afin de bien les souder.
Faire chauffer l'huile dans un caquelon à fondue et y plonger les pâtés impériaux.
Les sortir quand ils sont cuits, puis les tremper, selon le goût, dans la sauce de soja, la sauce d'huîtres ou la sauce hoisin.

NOTRE CONSEIL

Il est particulièrement conseillé de déguster ces pâtés impériaux en les enveloppant dans quelques feuilles de menthe poivrée ou de salade avant de les tremper dans les sauces.

Crêpes farcies en beignets

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:

200 g de farine
¼ l de lait
3 œufs
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 botte de persil
matière grasse pour la poêle

pour la farce:

500 g de chair à saucisse
½ tasse de crème
2 œufs
3 cuillers à soupe de farine
3 cuillers à soupe de chapelure
1 botte de ciboulette

En outre:

huile
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 courgette
1 oignon
1 tasse de sauce à l'ail
1 tasse de fromage blanc aux herbes (disponible en magasin)
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de sauce au beurre

Préparation:

Mélanger la farine de froment avec le lait et les œufs dans un plat jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
Epicer la pâte avec du sel, du poivre et de la muscade, puis incorporer le persil nettoyé, lavé et finement haché.
Faire chauffer la matière grasse dans une poêle, y cuire les crêpes une à une et les tenir au chaud.
Mettre la chair à saucisse dans un plat, puis la mélanger soigneusement avec la crème et les œufs.
Mélanger la farine avec la chapelure, l'incorporer à la chair à saucisse, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.
Tartiner les crêpes avec ce mélange avant de les rouler.
Couper les crêpes en rondelles de 4 cm d'épaisseur, puis piquer ces ronds de crêpe sur une fourchette à fondue.
Nettoyer les poivrons, les courgettes et les oignons, les couper en morceaux et les piquer également sur des fourchettes à fondue.
Faire chauffer l'huile dans un caquelon à fondue, puis y plonger les fourchettes garnies.
Avec ceci, on sert de la sauce à l'ail, du fromage blanc aux herbes, de la sauce cocktail et de la sauce au beurre.







Œufs surprises

Pour 4 personnes, il faut:

8 œufs durs
500 g de viande hachée (bœuf et porc)
2 œufs
2 cuillers à soupe de moutarde
1 cuiller à soupe de raifort
1 cuiller à soupe de marjolaine
1 cuiller à soupe de thym
50 g de Parmesan râpé
2 à 3 cuillers à soupe de chapelure
1 botte de ciboulette
sel
poivre fraîchement moulu
1 trait d'eau-de-vie de vin

pour la panure:

1 tasse de farine
1 œuf
2 tasses de chapelure
1 cuiller à soupe de zeste de citron râpé
1 cuiller à café de cannelle

En outre:

1 tasse de sauce moutarde (disponible en magasin)
1 tasse d'airelles sauvages
1 tasse de sauce à l'ail
baguette fraîche

Préparation:

Eplucher les œufs durs.
Dans un plat, mélanger la viande hachée avec les œufs, la moutarde et le raifort jusqu'à obtenir une pâte.
Epicer la viande avec la marjolaine, le thym et le parmesan.
Lier la masse avec la chapelure, puis incorporer la ciboulette finement hachée.
Saler et poivrer généreusement, puis aromatiser avec l'eau-de-vie de vin.
Prélever 2 à 3 bonnes cuillers à soupe de cette masse, en envelopper les œufs en la faisant bien adhérer.
Rouler ensuite les œufs dans la farine et dans l'œuf battu, mélanger la chapelure avec le zeste de citron et la cannelle, puis rouler les œufs surprises dans ce mélange.
Faire chauffer l'huile dans un poêlon à fondue avant d'y plonger les œufs panés.
Avec les œufs surprises, on sert une sauce moutarde, des airelles, une sauce à l'ail et de la baguette fraîche.

NOTRE CONSEIL

On accompagnera ces œufs surprises de galettes de pommes de terre et d'une salade variée assaisonnée d'une sauce au citron.

Beignets gourmands

Pour 4 personnes, il faut:

pour la pâte:
250 g de farine
1 tasse de vin blanc
3 cuillers à soupe de lait concentré
2 jaunes d'œufs
sel
poivre blanc moulu
1 pincée de sucre
1 pincée de muscade
2 blancs d'œufs

ingrédients à rouler dans la pâte à beignets:
150 g de filet de saumon
150 g de calmars coupés en anneaux et prêts à cuire
le jus d'un citron
quelques gouttes de worcester sauce
150 g de filet de porc
150 g de blanc de poulet
100 g de brocolis
100 g de choux de Bruxelles
100 g de chou-fleur
100 g de carottes

En outre:
huile
1 tasse de sauce verte
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de sauce à l'ail
1 tasse de sauce vinaigrette

Préparation:

Pour la pâte, mélanger la farine avec le vin blanc, le lait concentré et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
Saler et poivrer la pâte, ajouter une pincée de muscade et une pincée de sucre, puis incorporer délicatement les blancs battus en neige.
Couper les filets de saumon en morceaux et les faire mariner avec les calmars dans le jus de citron mélangé à la sauce worcester.
Couper le filet de porc et le blanc de poulet en petits cubes ou en tranches.
Blanchir les brocolis, les choux de Bruxelles et le chou-fleur 10 minutes dans l'eau bouillante salée, puis les sortir et les égoutter soigneusement avant de les présenter joliment sur un plat avec les carottes.
Présenter également les autres ingrédients sur les assiettes ou des petits plats.
Faire chauffer l'huile dans un caquelon à fondue, puis, selon le goût, rouler les morceaux de poisson ou de viande dans la pâte avant de les plonger dans la friture.
Avec ceci, on servira la sauce verte, la sauce cocktail, la sauce vinaigrette et la sauce à l'ail.

NOTRE CONSEIL

Des pommes de terre gratinées au four, ainsi qu'une salade variée constitueront une garniture idéale.





mage blanc maigre avec la crème aigre et avec l'ail broyé avec le sel, ajouter le concombre coupé en petits morceaux, assaisonner avec le jus de citron, la ciboulette hachée finement, le sucre, le sel et le poivre, puis servir cette sauce avec la fondue. Plonger les boulettes dans l'huile bouillante, puis les déguster avec les sauces, les petits oignons, le potiron, ainsi qu'avec les petits pains de seigle.

NOTRE CONSEIL

Accompagner cette fondue avec des feuilles de vignes farcies avec du riz et des raisins de Corinthe; en plus des petits pains de seigle.

Petites boulettes de crevettes piquantes

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de crevettes
200 g de porc entrelardé
1 petit oignon
1 à 2 piments
1 botte de persil
2 œufs
2 cuillers à soupe de sauce de soja
4 cl de sherry Amontillado
1 cuiller à café de glutamate
5 à 6 cuillers à soupe de maïzena
sel
poivre fraîchement moulu
chapelure pour lier
huile

pour la sauce au citron:

1 petit pot de crème fraîche
½ tasse de mayonnaise
1 petit oignon
le jus d'un citron
1 botte de citronnelle
1 pincée de sucre

pour la sauce aux câpres:

1 petit pot de câpres
1 oignon
4 filets de sardines
2 cornichons au vinaigre
½ botte de persil
2 tasses de mayonnaise
2 cl d'eau-de-vie de vin
1 pincée de sucre

En outre:

½ tasse de sauce hoisin (disponible en magasin)
½ tasse de sauce d'huîtres (spécialité chinoise vendue en bouteille)
½ tasse de sauce de soja
200 g de riz

Préparation:

Hacher très finement (avec la fine lame du hachoir) les crevettes, le porc, les oignons, les piments et le persil lavé.
Mettre le tout dans un plat avec les œufs, la sauce de soja, le sherry et le glutamate, puis malaxer soigneusement.
Pétrir cette masse avec la maïzena, saler et poivrer, puis lier éventuellement avec un peu de chapelure.
Former des petites boulettes, puis faire chauffer l'huile.
Pour la sauce au citron, mélanger la crème fraîche avec la mayonnaise, les oignons finement hachés, le jus de citron et la citronnelle hachée; saler, poivrer, sucrer et servir avec la fondue.
Pour la sauce aux câpres, hacher très finement les câpres, les oignons, les filets de sardines, les cornichons et le persil lavé. Mélanger le tout avec la mayonnaise et l'eau-de-vie de vin, poivrer et sucrer, puis servir avec la fondue.
On sert également, avec cette fondue, des sauces chinoises telles que hoisin, sauce d'huîtres, sauce de soja, ainsi qu'un riz blanc.
Plonger les boulettes dans l'huile bouillante et les ressortir lorsqu'elles sont grillées et croustillantes.





Beignets de porc

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de filet de porc
1 cuiller à café de sel
½ cuiller à café de poivre blanc
1 cuiller à soupe de curry
½ cuiller à soupe de curry
½ cuiller à café de cumin moulu
1 pincée de coriandre
1 tasse de sherry
4 cuillers à soupe de sauce de soja
2 cuillers à soupe de miel

pour la pâte:

200 g de farine
2 tasses de vin blanc
1 jaune d'œuf
1 blanc d'œuf
poivre fraîchement moulu
sel

pour les légumes:

2 carottes
1 poireau
1 poivron

pour la sauce aigre-douce:

2 tasses de tomato ketchup
1 tasse de fumet de viande
½ tasse de vinaigre de fruits
½ tasse de miel
1 cuiller à soupe de glutamate
½ cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de curry
quelques gouttes de tabasco

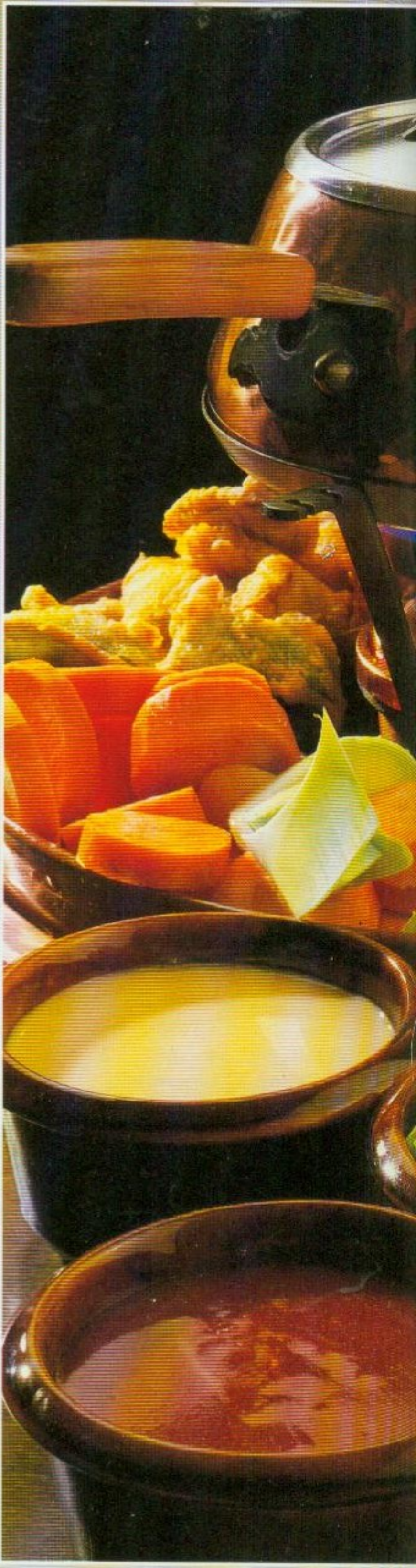


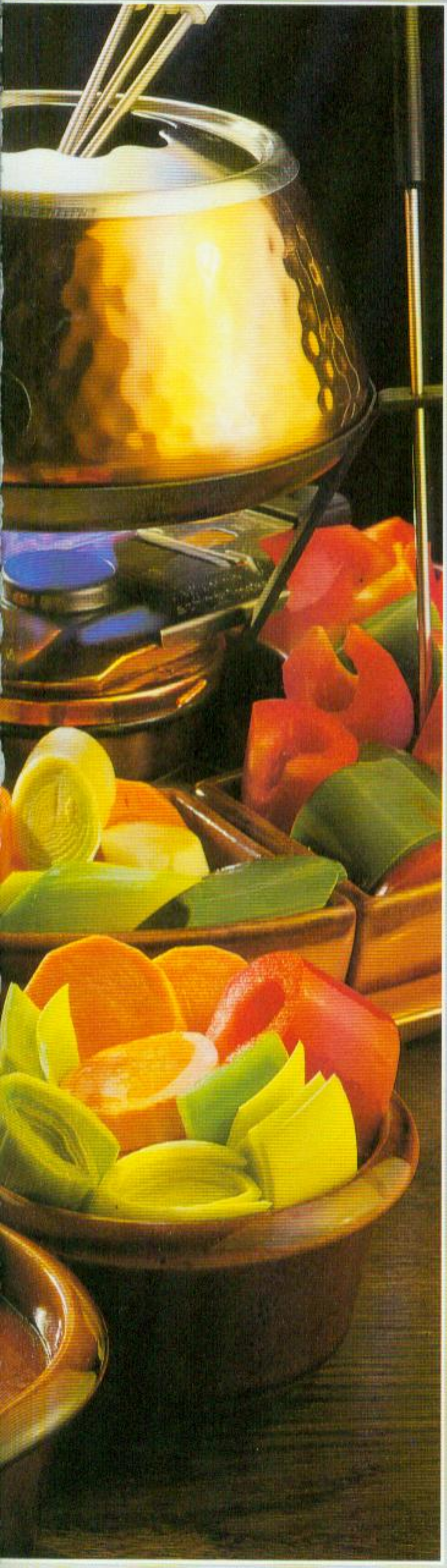
En outre:

huile

Préparation:

Couper le filet de porc en dés ou en tranches.
Mélanger le sel avec le poivre blanc, le curry, le cumin, la coriandre, le sherry et la sauce de soja.
Adoucir la sauce avec le miel, puis badigeonner la viande avec cette sauce et laisser mariner au moins cinq heures au réfrigérateur.
Pour la pâte, mélanger la farine avec le vin blanc et le jaune d'œuf.
Incorporer délicatement le blanc d'œuf battu en neige, puis saler et poivrer.
Eplucher les carottes, les couper en morceaux, nettoyer le poireau, le laver et le couper également en morceaux.
Couper le poivron en deux, le couper en dés, puis le blanchir avec les autres légumes cinq minutes dans l'eau bouillante salée.
Disposer les légumes et la viande de façon décorative sur un plat, puis présenter le tout sur la table avec la pâte.
Pour la sauce aigre-douce, porter à ébullition, dans une casserole, le tomato ketchup avec le fumet de viande, le vinaigre de fruits et le miel.
Ajouter le glutamate, l'ail broyé avec le sel, le curry, le tabasco, saler et poivrer.
Faire chauffer l'huile dans un caquelon à fondue, puis, selon le goût, rouler la viande ou les légumes dans la pâte avant de les plonger dans la friture et de les déguster nappés de sauce.





Bouchées de viande panées

Pour 4 personnes, il faut:

8 petites escalopes de veau (50 g chacune)
8 petites escalopes de porc (50 g chacune)
sel
poivre fraîchement moulu
2 tasses de farine
2 œufs

pour la panure au citron:

1 tasse de chapelure
2 cuillers à soupe de zestes de citron râpé
1 botte de citron

pour la panure au fromage:

1 tasse de chapelure
4 cuillers à soupe de Parmesan
2 cuillers à soupe de persil haché
2 cuillers à soupe de ciboulette fraîchement hachée

En outre:

huile
1 tasse de sauce verte
1 tasse de sauce au curry (disponible en magasin)
1 tasse de fruits et oignons au vinaigre
1 tasse de sauce rémoulade

Préparation:

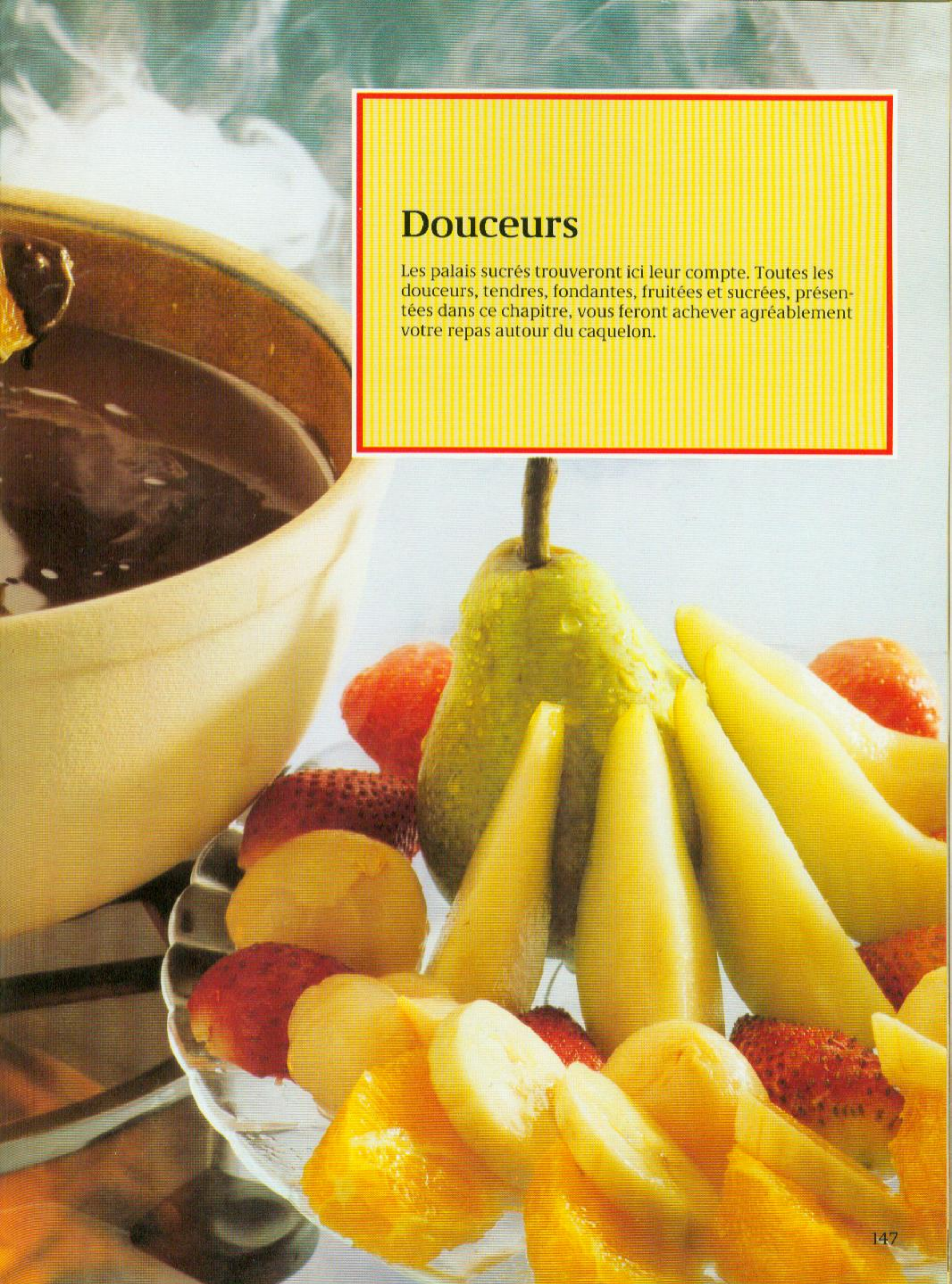
Attendrir légèrement les escalopes de veau et de porc, les saler, les poivrer et les rouler dans la farine.
Battre les œufs.
Pour la panure au citron, mélanger la chapelure avec les zestes de citron râpés et la citronnelle lavée et finement hachée.
Pour la panure au fromage, mélanger la chapelure avec le Parmesan et les herbes.
Rouler les bouchées de viande d'abord dans les œufs battus, puis dans une des deux panures, les mettre sur une assiette, puis faire chauffer l'huile dans un caquelon à fondue avant de les plonger dans la friture.
Avec ceci, on servira la sauce verte, la sauce au curry, les fruits et oignons au vinaigre, ainsi que la sauce rémoulade.





Douceurs

Les palais sucrés trouveront ici leur compte. Toutes les douceurs, tendres, fondantes, fruitées et sucrées, présentées dans ce chapitre, vous feront achever agréablement votre repas autour du caquelon.



Fondue au chocolat

Pour 4 personnes, il faut:

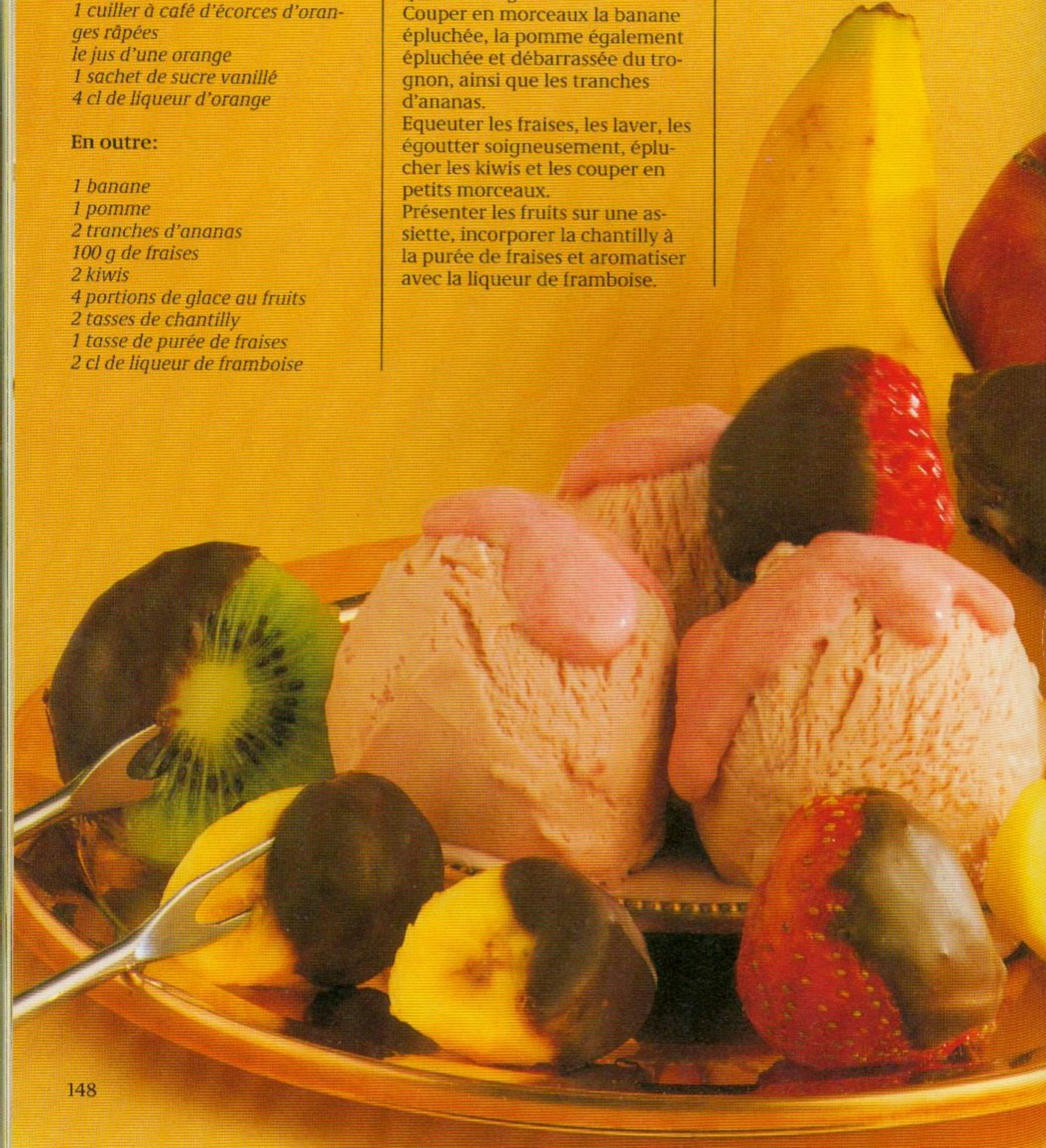
1 pot de crème fraîche
200 g de chocolat au lait
200 g de chocolat amer
1 cuiller à café d'écorces d'oranges râpées
le jus d'une orange
1 sachet de sucre vanillé
4 cl de liqueur d'orange

En outre:

1 banane
1 pomme
2 tranches d'ananas
100 g de fraises
2 kiwis
4 portions de glace au fruits
2 tasses de chantilly
1 tasse de purée de fraises
2 cl de liqueur de framboise

Préparation:

Faire chauffer la crème fraîche dans une casserole.
Casser le chocolat et le faire fondre dans la crème fraîche.
Aromatiser la fondue avec les écorces d'orange râpées, le jus d'orange, le sucre vanillé et la liquer d'orange.
Couper en morceaux la banane épluchée, la pomme également épluchée et débarrassée du trognon, ainsi que les tranches d'ananas.
Equeuter les fraises, les laver, les égoutter soigneusement, éplucher les kiwis et les couper en petits morceaux.
Présenter les fruits sur une assiette, incorporer la chantilly à la purée de fraises et aromatiser avec la liqueur de framboise.
Napper de glace aux fruits de cette crème à la fraise, puis servir avec la fondue au chocolat.
Les fruits seront plongés dans le chocolat fondu avant d'être mis sur la glace.



Fondue au chocolat blanc

Pour 4 personnes, il faut:

1 pot de crème fraîche
400 g de chocolat blanc
1 sachet de sucre vanillé
1 cuiller à café de cannelle
6 cl de rhum blanc

pour les boules de massepain:

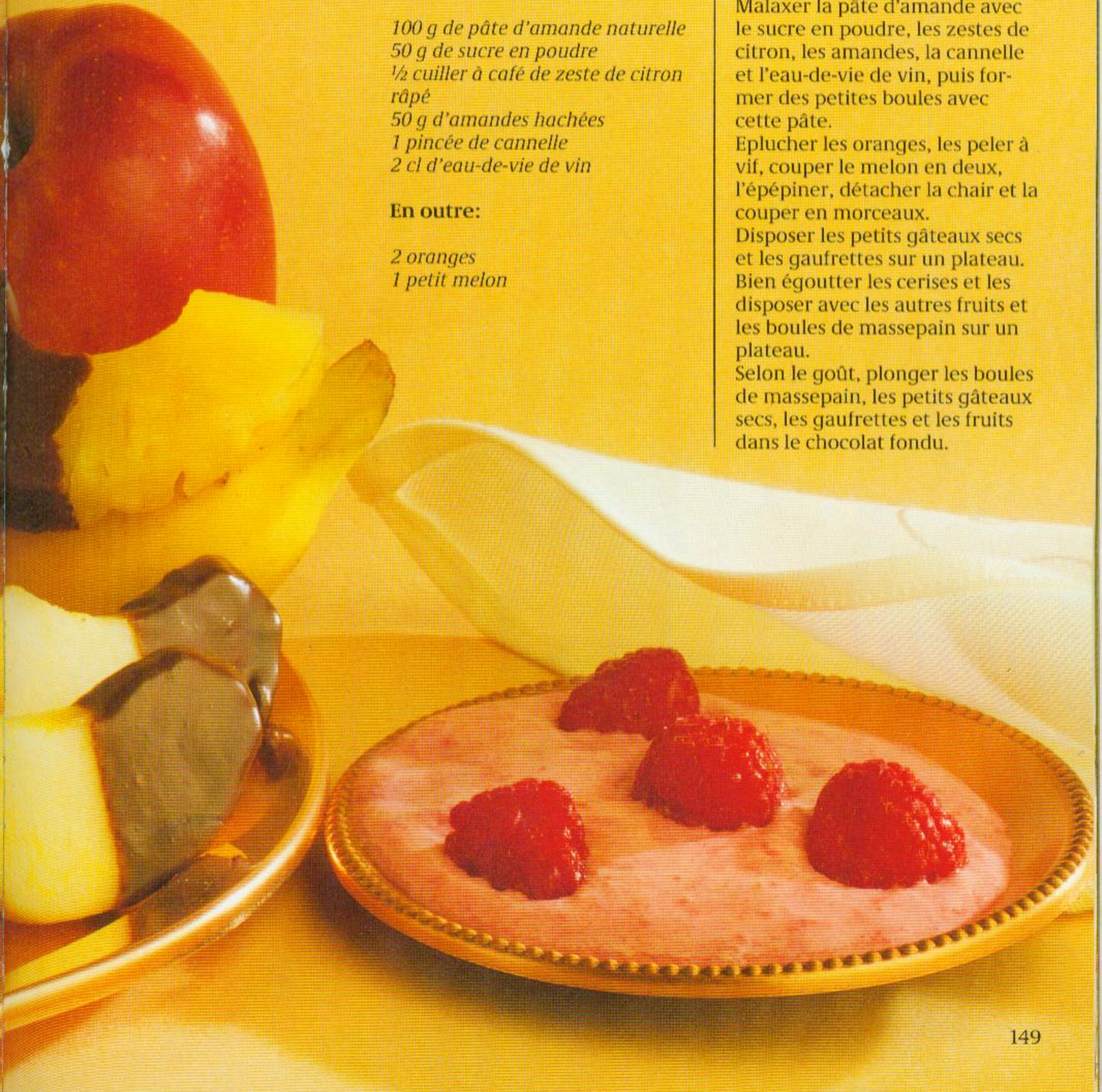
100 g de pâte d'amande naturelle
50 g de sucre en poudre
½ cuiller à café de zeste de citron râpé
50 g d'amandes hachées
1 pincée de cannelle
2 cl d'eau-de-vie de vin

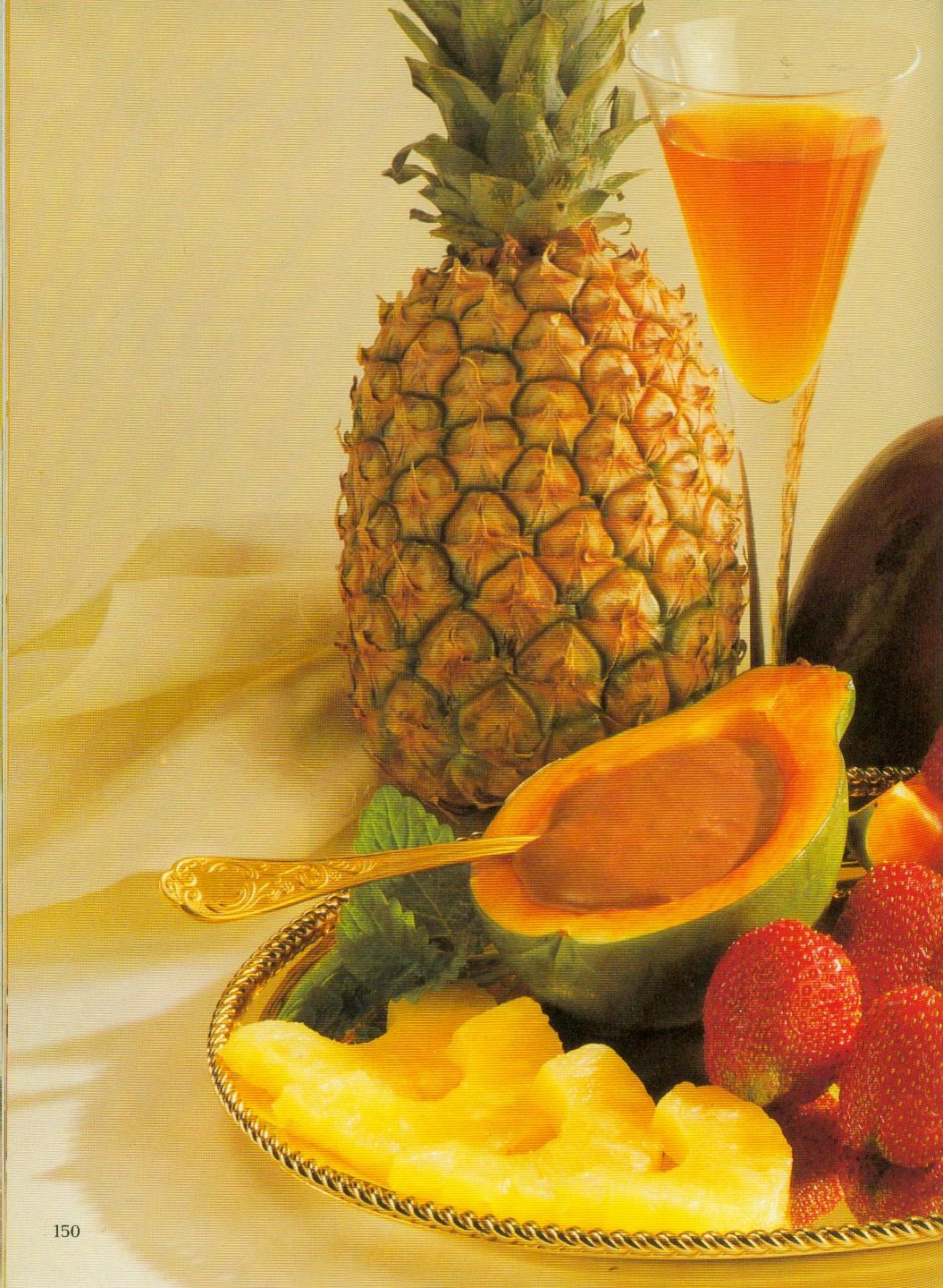
En outre:

2 oranges
1 petit melon
100 g de petits gâteaux secs assortis
100 g de gaufrettes fourrées
1 bocal de cerises

Préparation:

Mettre la crème fraîche dans le caquelon à fondue et la faire chauffer.
Mettre le chocolat râpé dans la crème et le faire fondre.
Aromatiser avec le sucre vanillé, la cannelle et le rhum blanc.
Malaxer la pâte d'amande avec le sucre en poudre, les zestes de citron, les amandes, la cannelle et l'eau-de-vie de vin, puis former des petites boules avec cette pâte.
Eplucher les oranges, les peler à vif, couper le melon en deux, l'épépiner, détacher la chair et la couper en morceaux.
Disposer les petits gâteaux secs et les gaufrettes sur un plateau.
Bien égoutter les cerises et les disposer avec les autres fruits et les boules de massepain sur un plateau.
Selon le goût, plonger les boules de massepain, les petits gâteaux secs, les gaufrettes et les fruits dans le chocolat fondu.





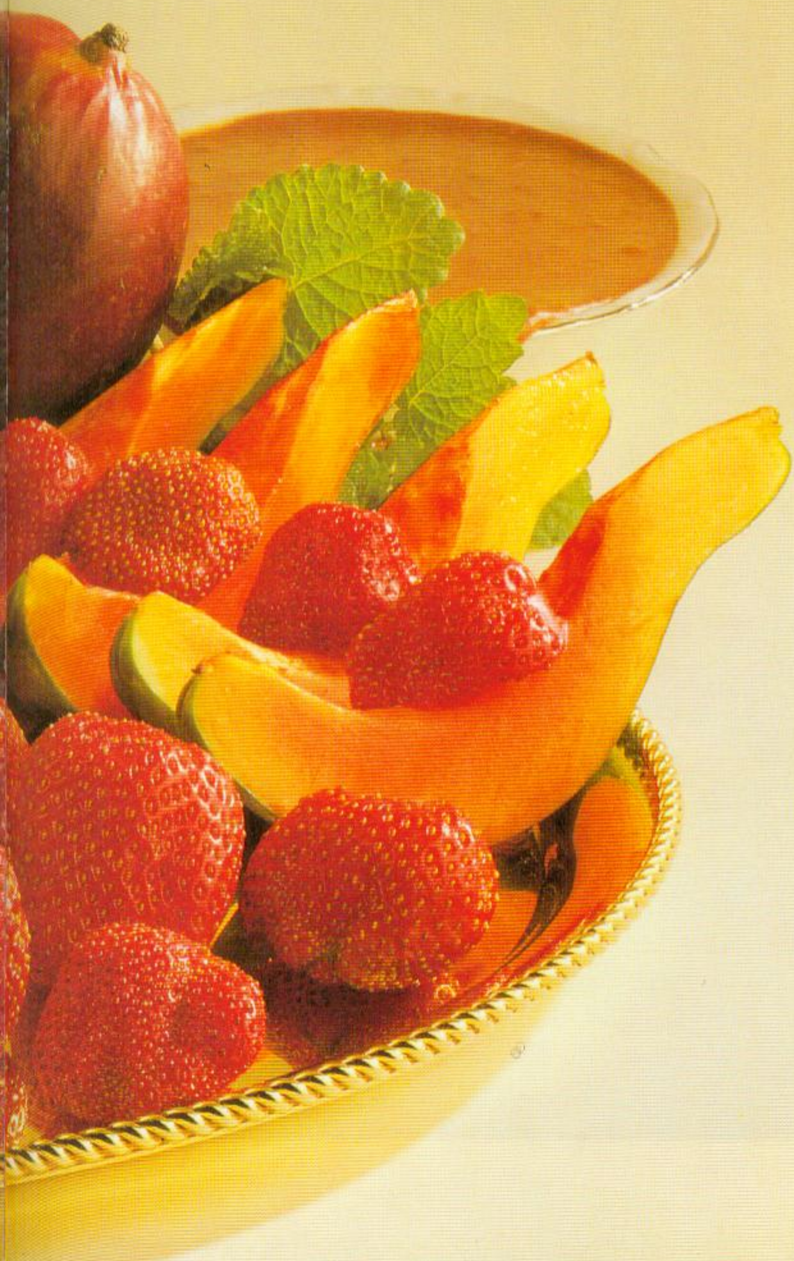
Mousse au chocolat

Pour 4 personnes, il faut:

1 pot de crème fraîche
150 g de chocolat au lait
1 sachet de sucre vanillé
4 cl d'eau-de-vie de vin

En outre:

100 g de fraises fraîches
1 petit ananas
1 mangue ferme
1 papaye
3 cuillers à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 cl de liqueur de marasquin
1 tasse de vermicelles en chocolat
1 tasse de pistaches hachées
1 tasse de vermicelles multicolores en sucre glacé



Préparation:

Faire chauffer la crème fraîche dans une casserole et y faire fondre le chocolat râpé.
Ajouter le sucre vanillé et l'eau-de-vie de vin, puis laisser refroidir.
Lorsque la préparation est bien refroidie, la battre au fouet et la mettre dans un plat.
Nettoyer les fraises, les laver et les égoutter soigneusement.
Eplucher l'ananas, le couper en deux, enlever le trognon, puis couper la chair en petits morceaux.
Eplucher la mangue et la papaye, les dénoyauter et les couper également en petits morceaux.
Mélanger les fruits ensemble, les saupoudrer de sucre vanillé et de sucre en poudre, les aromatiser avec un peu de liqueur de marasquin puis laisser macérer ½ heure au réfrigérateur.
Servir les fruits accompagnés de vermicelles en chocolat, de pistaches et de vermicelles multicolores en sucre, avec la mousse au chocolat.
Selon le goût, tremper un morceau de fruit dans la mousse au chocolat, puis le saupoudrer de vermicelles en chocolat ou en sucre ou bien de pistaches.

NOTRE CONSEIL

Veillez à toujours utiliser une crème bien fraîche pour cette mousse au chocolat, sinon la mousse ne sera pas réussie et ne prendra pas bien.

Raclette à l'orange

Pour 4 personnes, il faut:

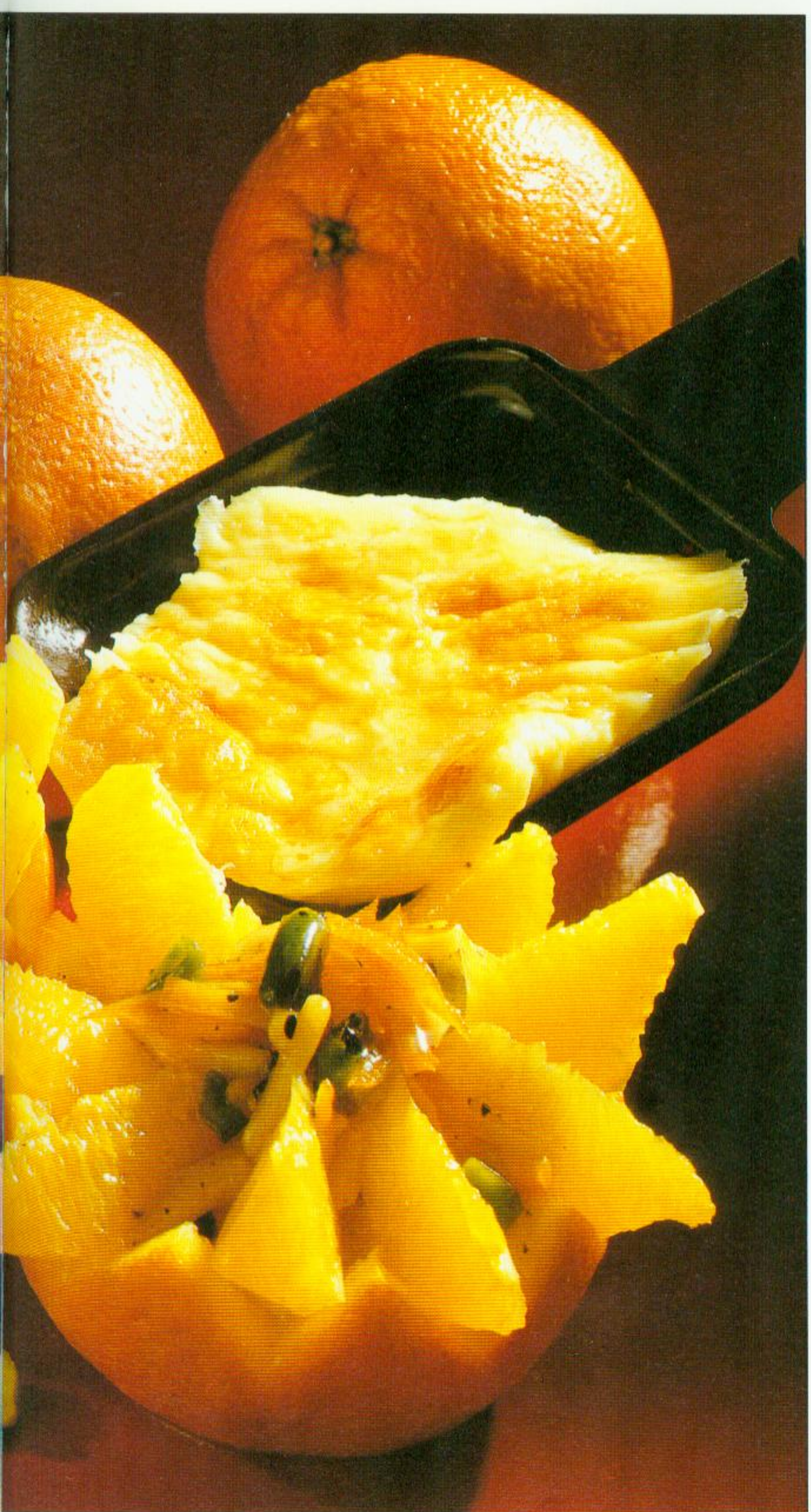
4 oranges non traitées
2 cuillers à soupe de beurre
6 cuillers à soupe de sucre
1 cuiller à soupe de poivre en grains finement concassé
50 g de pistaches
50 g d'amandes effilées
½ tasse de liqueur d'orange
400 g de fromage à raclette

Préparation:

Prélever l'écorce des oranges en les pelant finement, puis couper cette écorce en minces lamelles.
Peler les oranges à vif, puis presser le jus.
Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire rapidement revenir les écorces d'orange, saupoudrer de sucre, puis laisser celui-ci se caraméliser.
Ajouter le poivre concassé et arroser de jus d'orange.
Ajouter les pistaches et les amandes, puis aromatiser avec la liqueur d'orange.
Sous le gril à raclette, faire fondre le fromage à raclette coupé en tranches.
Mettre les quartiers d'orange pelés à vif dans la sauce, faire cuire rapidement, disposer sur un plat, napper de fromage fondu, puis servir.







Raclette aux fruits variés

Pour 4 personnes, il faut:

2 pêches
2 abricots
2 tranches d'ananas
10 g de fraises
100 g de raisin noir
4 cuillers à soupe de flocons de noix de coco
50 g de noix
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillers à soupe de sucre
6 cl de liqueur de framboise
400 g de fromage à raclette

Préparation:

Peler les pêches et les abricots, les dénoyauter et les couper en petits cubes.
Couper également les tranches d'ananas en petits morceaux, laver les fraises et bien les égoutter.
Couper en deux les grains de raisin lavés, les épépiner, puis les mélanger délicatement aux autres fruits dans un plat.
Saupoudrer les fruits de flocons de noix de coco et de noix hachées, mélanger le tout avec le sucre vanillé, le sucre et la liqueur de framboise, puis laisser macérer au moins 15 à 20 minutes.
Faire fondre le fromage à raclette coupé en tranches ou en petits cubes sous le gril à raclette.
Mettre une portion de salade de fruits dans chaque assiette, puis napper de fromage fondue.



Fondue du chasseur

Pour 4 personnes, il faut:

2 selles de lièvre
400 g de chevreuil
400 g de sanglier
200 g de champignons de Paris, frais
1 poivron rouge et 1 poivron vert
8 petites tomates
4 petits oignons
sel
poivre fraîchement moulu
huile

pour la crème aux airelles:

1 petit pot de crème fraîche épaisse
poivre blanc fraîchement moulu
4 cuillers à soupe de confiture d'airelles
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
4 cl d'eau-de-vie de vin

pour la sauce poivrade:

1 tasse de mayonnaise
1 pot de joghurt
le jus d'½ citron
4 cuillers à soupe de poivre vert en grains
2 cl d'eau-de-vie de vin
2 cuillers à soupe de gelée de groseilles
2 cuillers à soupe de persil haché fin
2 cuillers à soupe de ciboulette hachée fin

En outre:

1 tasse de cacahuètes râpées
1 pot de beurre aux herbes
1 tasse de cornichons au vinaigre finement hachés
1 tasse d'herbes fraîchement hachées
baguette
pain de ferme

Préparation:

Couper la viande en cubes et la répartir dans les assiettes à fondues.
Nettoyer les champignons, les faire égoutter et les mettre également dans les assiettes.
Couper les poivrons en deux, les épépiner, les laver, les faire égoutter et les couper en morceaux.
Laver les tomates et les sécher.
Eplucher les oignons et les couper en deux.
Répartir tous les légumes de façon équitable dans les assiettes, puis faire chauffer l'huile.
Pour la crème aux airelles, battre la crème fraîche avec le sel, le poivre, la gelée de groseilles, aromatiser avec le vinaigre de fruits et l'eau-de-vie de vin, puis servir avec la fondue.
Pour la sauce poivrade, mélanger la mayonnaise, le joghurt, le jus de citron, le poivre vert en grains et la gelée de groseilles; saler et poivrer, ajouter le persil et la ciboulette, puis servir avec la viande.
Répartir les cacahuètes hachées, le beurre aux herbes, les cornichons au vinaigre et les herbes hachées dans des coupelles.
Plonger la viande et les légumes dans l'huile bouillante, les en sortir quand ils sont cuits, saler et poivrer, puis déguster avec le pain et les accompagnements.





Beignets de lychées au coulis de framboise

Pour 4 personnes, il faut:

1 tasse de lait
1 cuiller à soupe de sucre
1 pincée de sel, 1 œuf
20 g de beurre ou de margarine
250 g de farine
½ sachet de levure
1 boîte de lychées

pour le coulis de framboise:

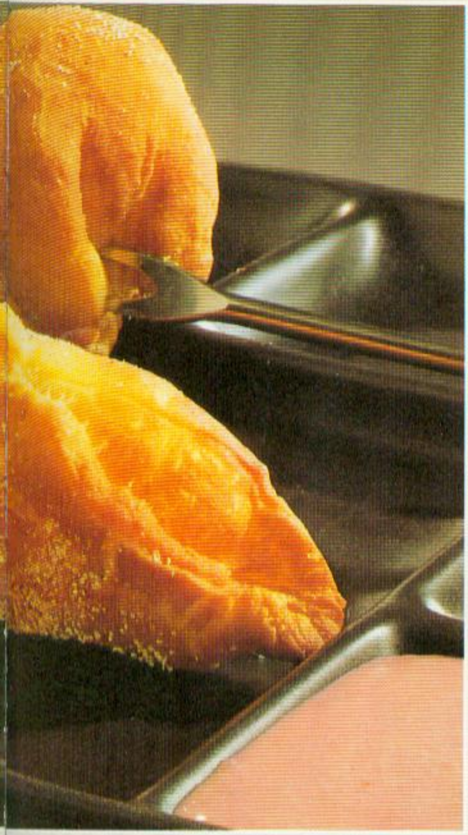
250 g de framboises
4 cl de liqueur de framboise
2 cuillers à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 cuillers à soupe de crème fraîche

En outre:

huile
1 coupelle de sucre en poudre
2 cuillers à soupe de cannelle

Préparation:

Mettre, dans une casserole, le lait, le sucre, le sel et le beurre, puis faire chauffer légèrement.
Mélanger la farine et la levure, puis la mettre dans un plat avec l'œuf.
Ajouter le lait, puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte bien souple.
Couvrir la pâte et la laisser reposer ½ heure dans un endroit chaud.
Retravailler la pâte une nouvelle fois, l'abaisser au rouleau sur une épaisseur très fine, puis découper des ronds à l'aide d'un verre.
Sur chaque rond de pâte, déposer une lychée bien égouttée, puis replier la pâte de façon à former des petites boules.
Déposer ces boules sur une planche, les laisser reposer encore un peu, puis les servir sur un plat.
Pour le coulis de framboise, nettoyer les framboises, les laver, les laisser égoutter, puis les mettre dans un plat.
Mélanger avec la liqueur de framboise, le sucre et le sucre vanillé, puis laisser macérer ½ heure.
Mixer les framboises macérées avec la crème fraîche, puis servir avec les lychées enveloppées de pâte.
Faire chauffer l'huile dans le poêlon à fondue, puis y plonger les petites boules une à une avec une fourchette à fondue.
Mélanger le sucre avec la cannelle, y rouler les beignets encore chauds avant de les napper de coulis de framboise.



Beignets de camembert à la cannelle

servis avec des airelles

Pour 4 personnes, il faut:

4 moitiés de camembert
1 œuf
2 cuillers à soupe de lait concentré
1 tasse de chapelure
1 cuiller à soupe de cannelle
huile
2 pommes

pour les airelles:

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
2 cuillers à soupe de sucre
1 bocal de compote d'airelles
1 tasse de vin rouge
1 sachet de sucre vanillé
4 cl de liqueur de cerise
1 pincée de coriandre
1 pincée d'anis

Préparation:

Couper les moitiés de camembert en petits morceaux.
Battre l'œuf avec le lait concentré.
Mélanger la chapelure avec la cannelle.
Rouler les morceaux de camembert d'abord dans l'œuf battu avec le lait, puis dans la chapelure.
Faire chauffer l'huile dans un poêlon à fondue, éplucher les pommes, les débarrasser du trognon, puis les couper en tranches.
Pour les airelles, faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle, puis y faire caraméliser le sucre.
Ajouter la compote d'airelles et le vin rouge, porter à ébullition, aromatiser avec le sucre vanillé, la liqueur de cerise, la coriandre et l'anis, puis, selon le goût, lier avec un peu de maïzena.
Plonger les morceaux de camembert panés dans la friture en les piquant à chaque fois avec une tranche de pomme.
Poser une tranche de pomme sur une assiette, déposer un beignet de camembert par-dessus, puis napper de compote d'airelles.



Boules de glace en beignets

Pour 4 personnes, il faut:

12 boules moyennes de glace au choix

pour la pâte:

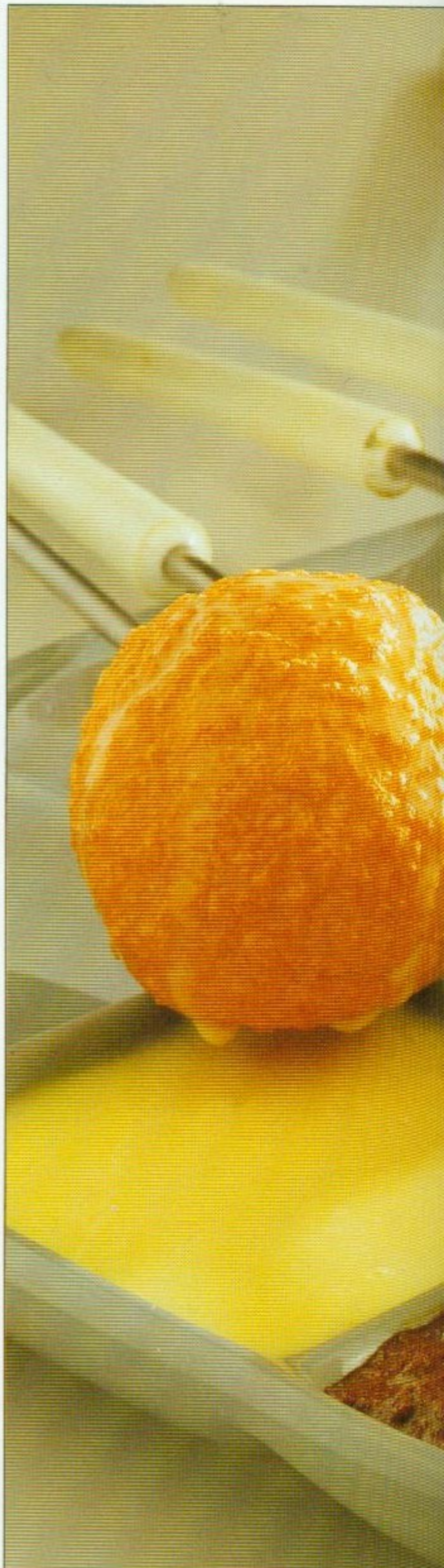
250 g de farine
1 jaune d'œuf
1 tasse de lait
2 cuillers à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuiller à soupe de zeste de citron râpé
1 pincée de sel
2 blancs d'œuf

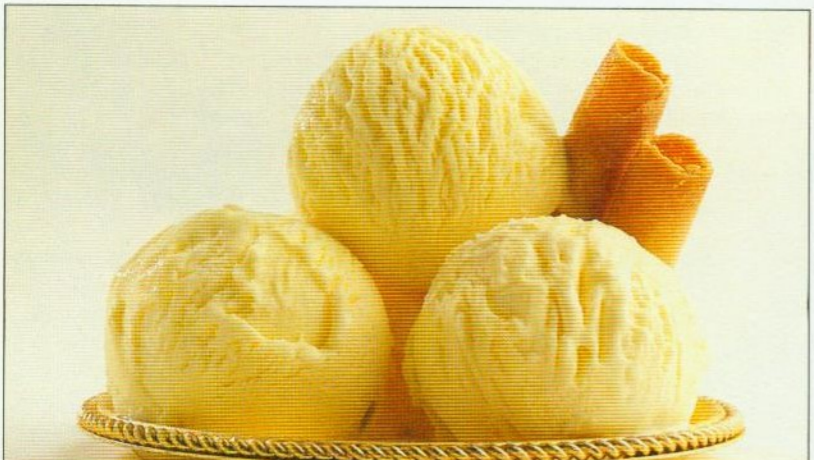
En outre:

1 pot de crème fraîche
150 g de chocolat au lait et aux noisettes
4 cl d'eau-de-vie de vin
1 tasse de sauce vanille (disponible en magasin)
1 tasse de sauce fraise (disponible en magasin)
1 tasse de sauce chocolat (disponible en magasin)
huile

Préparation:

Deux jours avant, former les boules de glace et les laisser bien durcir au congélateur.
Pour la pâte, mélanger la farine avec les jaunes d'œufs, le lait, le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et le sel.
Battre les blancs en neige bien ferme, puis les incorporer délicatement à la pâte.
Pour la crème au chocolat, faire chauffer la crème fraîche dans une casserole et y faire fondre le chocolat au lait et aux noisettes.
Retirer du feu, aromatiser avec l'eau-de-vie de vin, puis laisser complètement refroidir avant de battre au fouet.
Servir la pâte sur la table avec la crème au chocolat, la sauce vanille, la sauce fraise et la sauce chocolat.
Faire chauffer l'huile dans le caquelon à fondue, piquer les boules de glace sur des fourchettes à fondue, les rouler dans la pâte en veillant bien à ne laisser aucune partie de glace non recouverte de pâte.
Plonger, dans la friture, les boules de glace ainsi recouvertes de pâte, les sortir, puis les napper de crème au chocolat, de sauce vanille, de sauce fraise ou de sauce chocolat avant de servir.







Fondue gourmande au poisson

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de crevettes nordiques
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
½ tasse d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de sauce de soja
2 cuillers à soupe de ketchup
2 cuillers à soupe de miel
4 cl d'eau-de-vie de vin
400 g d'anguilles
400 g de filets de loups de mer
sel, huile
poivre fraîchement moulu
jus de citron, sauce worcester
1 tasse de farine

pour la sauce à l'aneth:

1 pot de crème fraîche
1 tasse de mayonnaise
1 botte d'aneth
2 cl d'eau-de-vie de vin
1 pincée de sucre

pour la mousse aux herbes:

1 tasse de mayonnaise
2 tasses de crème fouettée
1 cuiller à soupe de moutarde
le jus d'½ citron
1 pincée de sucre
1 cuiller à soupe de persil, autant de ciboulette et de citronnelle
2 cuillers à soupe de cresson

En outre:

1 tasse de sauce de soja
1 tasse de gelée d'oranges
1 botte d'oignons de printemps
2 bananes, 4 tranches d'ananas
baguette

Préparation:

Laver les crevettes sous l'eau froide, les faire égoutter et les mettre dans un plat.
Mélanger le poivre vert en grains avec l'huile, la sauce de soja, le miel, le tomato ketchup et l'eau-de-vie de vin, verser ce mélange sur les crevettes et laisser mariner au moins cinq heures.
Laver, ensuite, les anguilles et les filets de loups sous l'eau froide, les égoutter sur du papier absorbant, puis les couper en petits morceaux.
Faire mariner le poisson dans la sauce worcester, le jus de citron, le sel et le poivre, puis le rouler dans la farine.
Répartir équitablement le poisson et les crevettes dans les assiettes, puis faire chauffer l'huile.
Pour la sauce à l'aneth, mélanger soigneusement la crème fraîche avec la mayonnaise, incorporer l'aneth, nettoyé, lavé et haché fin, aromatiser avec l'eau-de-vie de vin, saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.
Pour la mousse aux herbes, mélanger la mayonnaise, la crème fouettée, la moutarde, le jus de citron, le sucre et les herbes, puis saler et poivrer.
Servir, également, pour accompagner la fondue: la sauce de soja, la gelée d'oranges, les oignons de printemps, nettoyés, lavés et coupés en petits morceaux, les bananes épluchées et coupées en rondelles, ainsi que les tranches d'ananas coupées en deux.
Faire cuire les crevettes et le poisson dans l'huile bouillante et déguster avec la baguette et les accompagnements.





Fondue à la liqueur de poire

Pour 4 personnes, il faut:

¼ l de lait
4 cuillers à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuiller à café de zeste de citron râpé
1 pincée de cannelle
1 pincée de clous de girofle en poudre
1 pincée de coriandre
½ sachet de poudre pour pudding au chocolat
½ pot de crème fraîche
½ tasse de liqueur de poire

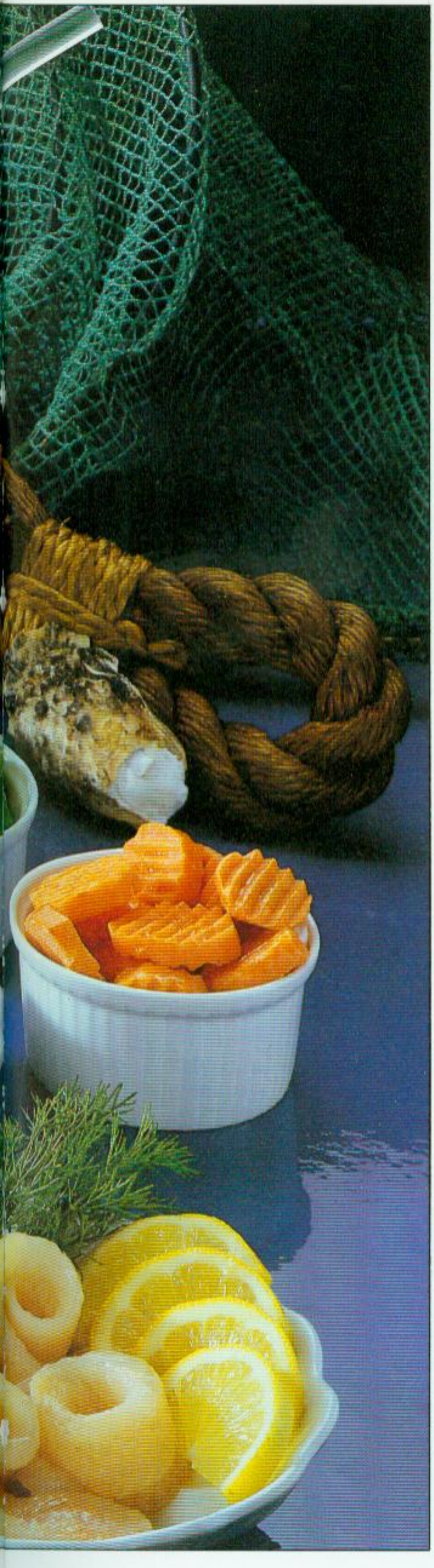
En outre:

4 poires
1 tasse de vin blanc
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
2 cuillers à soupe de sucre
½ pot de crème fraîche épaisse
1 sachet de sucre vanillé
4 parts de glace à la vanille

Préparation:

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les épices.
Lier avec la poudre pour pudding au chocolat en suivant les indications portées sur le paquet.
Incorporer la crème fraîche et la liqueur de poire, porter à ébullition, puis verser dans un caquelon à fondue.
Eplucher les poires, les couper en deux, les épépiner et les couper en morceaux.
Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc avec la bâton de cannelle, les clous de girofle et le sucre, puis y faire cuire les morceaux de poire pendant 5 minutes.
Mélanger la crème fraîche avec le sucre vanillé.
Servir ensuite cette fondue à la liqueur de poire, ainsi que les fruits, la glace et la crème.
Plonger un morceau de poire dans la fondue, le poser sur la glace, puis le recouvrir de crème vanillée.





Fondue aux fruits de mer

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de calmars, poulpes et seiches en morceaux prêts à cuire
200 g de crevettes décortiquées (le bout de la queue reste)
200 g de coquilles St-Jacques
200 g de filets de soles
poivre fraîchement moulu
sauce worcester, jus de citron
½ tasse de vin blanc
1 tasse de farine, sel, huile

pour la sauce aux œufs de saumon:

1 tasse de crème fraîche
le jus d'½ citron
2 cl de sherry
1 cuiller à soupe de miel
1 petit pot d'œufs de saumon

pour la sauce piquante:

½ tasse de tomato ketchup
1 tasse de mayonnaise
½ poivron rouge
½ poivron vert
1 petit oignon
quelques gouttes de sauce poivrade
1 pincée de sucre
1 pincée de paprika en poudre
2 cuillers à soupe de vin blanc

En outre:

1 botte d'oignons de printemps
baguette
200 g de carottes épluchées et coupées en rondelles
200 g de céleri coupé en cubes
200 g de courgettes coupées
1 tasse de quartiers de mandarines
1 tasse de lychées
1 tasse de petits morceaux d'ananas

Préparation:

Laver les fruits de mer et poissons (en morceaux prêts à cuire) sous l'eau du robinet, les faire bien égoutter, les saler, et les poivrer, puis les faire mariner au moins cinq heures dans la sauce worcester mélangée au jus de citron et au vin blanc.
Sortir les poissons et les fruits de mer de la marinade, les faire bien égoutter, puis les rouler dans la farine.
Faire chauffer l'huile.
Pour la sauce aux œufs de saumon, battre au fouet la crème fraîche avec le jus de citron, le sherry et le miel, ajouter les œufs de saumon, saler, poivrer, puis assaisonner avec quelques gouttes de sauce worcester et de jus de citron.
Pour la sauce piquante, mélanger le tomato ketchup avec la mayonnaise.
Hacher très finement les poivrons et l'oignon, puis les mélanger à la sauce.
Saler, poivrer, ajouter quelques gouttes de sauce poivrade, une pincée de sucre, de paprika en poudre, puis aromatiser avec le vin blanc.
Couper les oignons de printemps en morceaux et le pain en cubes.
Mettre les fruits de mer, les poissons, les légumes, les fruits ainsi que les morceaux de pain à cuire dans l'huile bouillante, puis déguster avec les sauces.





Fondue à l'agneau aux herbes

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de filet d'agneau
8 petites côtelettes d'agneau
4 petits rognons d'agneau
½ tasse d'huile d'arachide
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à café de thym
1 cuiller à café de romarin
1 cuiller à café de marjolaine
2 cuillers à soupe de miel
quelques gouttes de sauce poivrade
sel, huile
poivre fraîchement moulu

pour la sauce à la menthe poivrée:

2 pots de joghurt
½ tasse de mayonnaise
le jus d'½ citron
1 botte de menthe poivrée
1 pincée de sucre

pour la sauce aux herbes:

1 pot de crème fraîche
½ cuiller à café de sel
1 gousse d'ail
2 cl de vinaigre de fruits
1 cuiller à soupe de jus de citron
quelques gouttes de sauce worcester
1 cuiller à soupe de persil finement haché, autant d'aneth, de ciboulette et de citronelle

En outre:

1 tasse de gelée de menthe
1 tasse de petits oignons et fruits au vinaigre
1 tasse de noix hachées
1 tasse de petits légumes variés macérés dans le vinaigre
petits pains frais aux oignons

Préparation:

Rincer les filets, les côtelettes et les rognons d'agneau sous l'eau du robinet, laisser égoutter sur du papier absorbant, puis découper en petits morceaux.
Mélanger l'huile d'arachide avec l'ail broyé avec le sel, ainsi qu'avec les herbes, le miel et la sauce poivrade, puis saler et poivrer.
Verser la marinade sur la viande et laisser macérer au moins 5 heures.
Répartir ensuite les morceaux de viande dans chaque assiette à fondue, puis mettre l'huile à chauffer.
Pour la sauce à la menthe poivrée, mélanger soigneusement le joghurt avec la mayonnaise et le jus de citron, incorporer la menthe poivrée, auparavant triée, lavée et finement hachée, ajouter une pincée de sucre, puis saler et poivrer.
Pour la sauce aux herbes, battre au fouet la crème fraîche avec l'ail broyé avec le sel, le vinaigre de fruits et le jus de citron.
Ajouter la sauce worcester, le sel, le poivre et les herbes.
Faire cuire les morceaux de viande dans l'huile bouillante et déguster avec la gelée de menthe, les petits oignons et les fruits au vinaigre, les noix, les petits légumes macérés dans le vinaigre, les petits pains aux oignons, ainsi que les sauces.

Fondue au vin rouge

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de filet de bœuf
200 g de filet de porc
200 g de longe de veau
200 g de filet d'agneau
½ l de vin rouge
½ tasse de vinaigre de fruits
1 bâton de cannelle
1 cuiller à café de clous de girofle
2 feuilles de laurier
1 cuiller à soupe de baies de genièvre
1 cuiller à café de poivre noir en grains, huile, sel
1 cuiller à café de thym
1 cuiller à soupe de marjolaine
poivre fraîchement moulu

En outre:

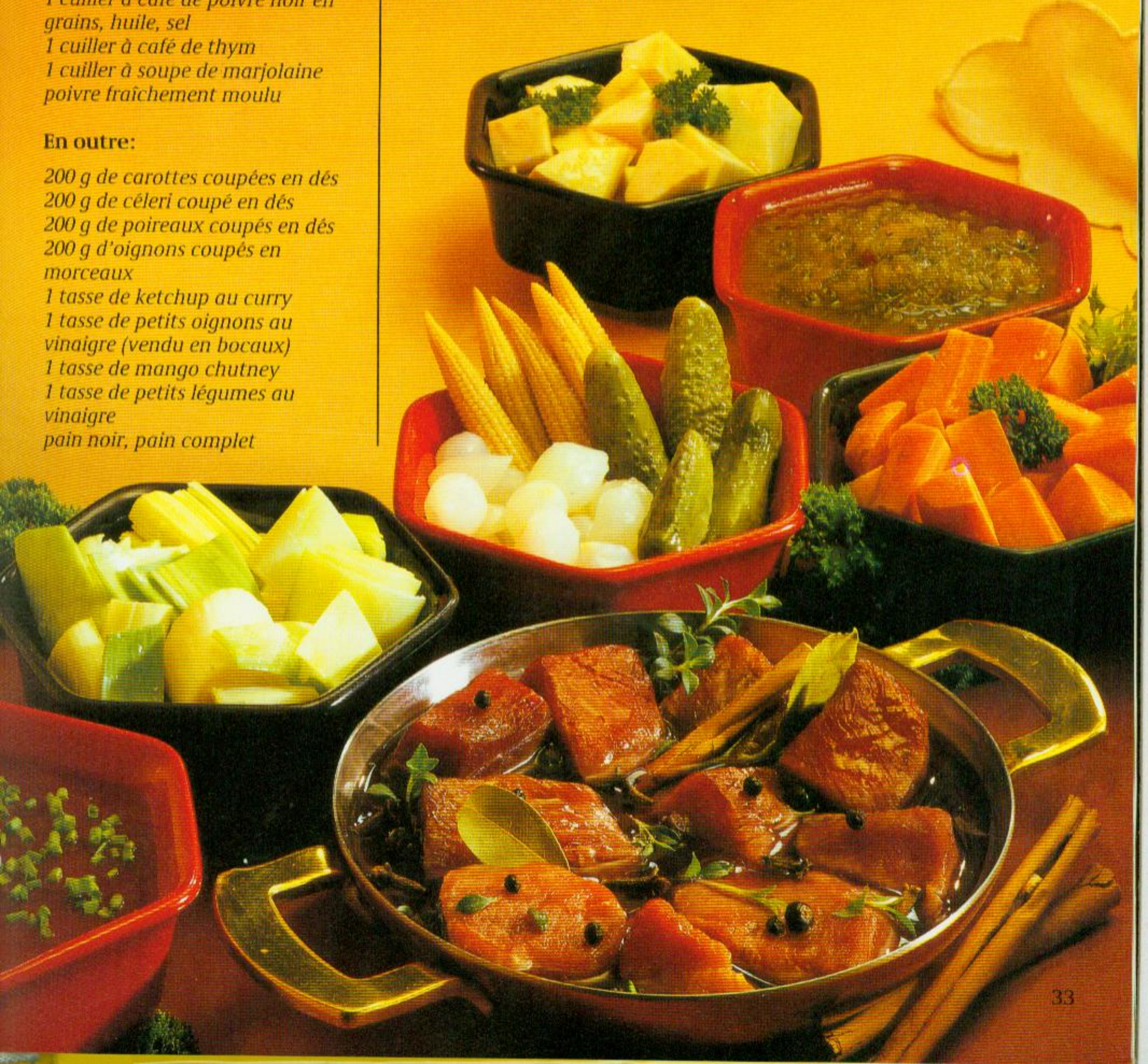
200 g de carottes coupées en dés
200 g de céleri coupé en dés
200 g de poireaux coupés en dés
200 g d'oignons coupés en morceaux
1 tasse de ketchup au curry
1 tasse de petits oignons au vinaigre (vendu en bocaux)
1 tasse de mango chutney
1 tasse de petits légumes au vinaigre
pain noir, pain complet

Préparation:

Couper la viande parée en petits morceaux et la mettre dans un plat.
Faire chauffer le vin rouge avec le vinaigre de fruits, les épices et les herbes dans une casserole, laisser refroidir, puis verser sur la viande, couvrir et laisser macérer au moins deux jours au réfrigérateur.
Sortir les morceaux de viande de la marinade, les égoutter, puis les essorer dans un torchon avant de les répartir dans chaque assiette.
Mettre l'huile à chauffer.
Faire cuire la viande et les légumes dans l'huile bouillante, saler, poivrer et déguster avec le ketchup au curry, les petits oignons au vinaigre, le mango chutney, les petits légumes au vinaigre, ainsi qu'avec le pain.

NOTRE CONSEIL

Outre le pain noir et le pain complet, on peut aussi servir des pommes de terres à la pelure et une salade mixte pour accompagner cette fondue au vin rouge.



Les garnitures – simples ou raffinées

En général, la fondue se sert accompagnée uniquement de pain et de salade. Mais on peut aussi très bien servir d'autres garnitures – comme celles qui sont présentées sur ces deux pages – qui accompagneront parfaitement la fondue.



Le riz Transylvain

Pour 4 personnes, il faut:

1 petit oignon
½ tasse de petits légumes au vinaigre
1 cornichon au vinaigre
1 petite boîte de champignons
4 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
50 g de lard maigre fumé
400 g de riz cuit
½ tasse de ketchup au curry
sel,
poivre fraîchement moulu
1 pincée de curry
1 pincée de paprika en poudre
quelques gouttes de tabasco

Préparation:

Hacher finement l'oignon, les légumes au vinaigre, le cornichon et les champignons. Faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir le lard coupé en petits morceaux.
Ajouter les légumes et faire cuire rapidement.
Ajouter le riz, le mélanger, faire chauffer le tout et incorporer le ketchup au curry.
Saler, poivrer et épicer avec le paprika, le curry et le tabasco.

Pommes de terre gratinées

Pour 4 personnes, il faut:

800 g de pommes de terre cuites
2 cuillers à café de beurre
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 petit pot de crème fraîche
200 g de Mozzarella
1 botte de ciboulette

Préparation:

Couper les pommes de terre, épluchées et pas trop cuites, en tranches et les disposer en couches dans un plat à gratin légèrement huilé.
Saler, poivrer et saupoudrer de muscade.
Répartir la crème fraîche sur les pommes de terre.
Couper la Mozzarella en tranches, disposer celles-ci sur les pommes de terre et mettre le tout dans le four chaud, à 200°C pendant 10 minutes.
Saupoudrer de ciboulette hachée et servir.





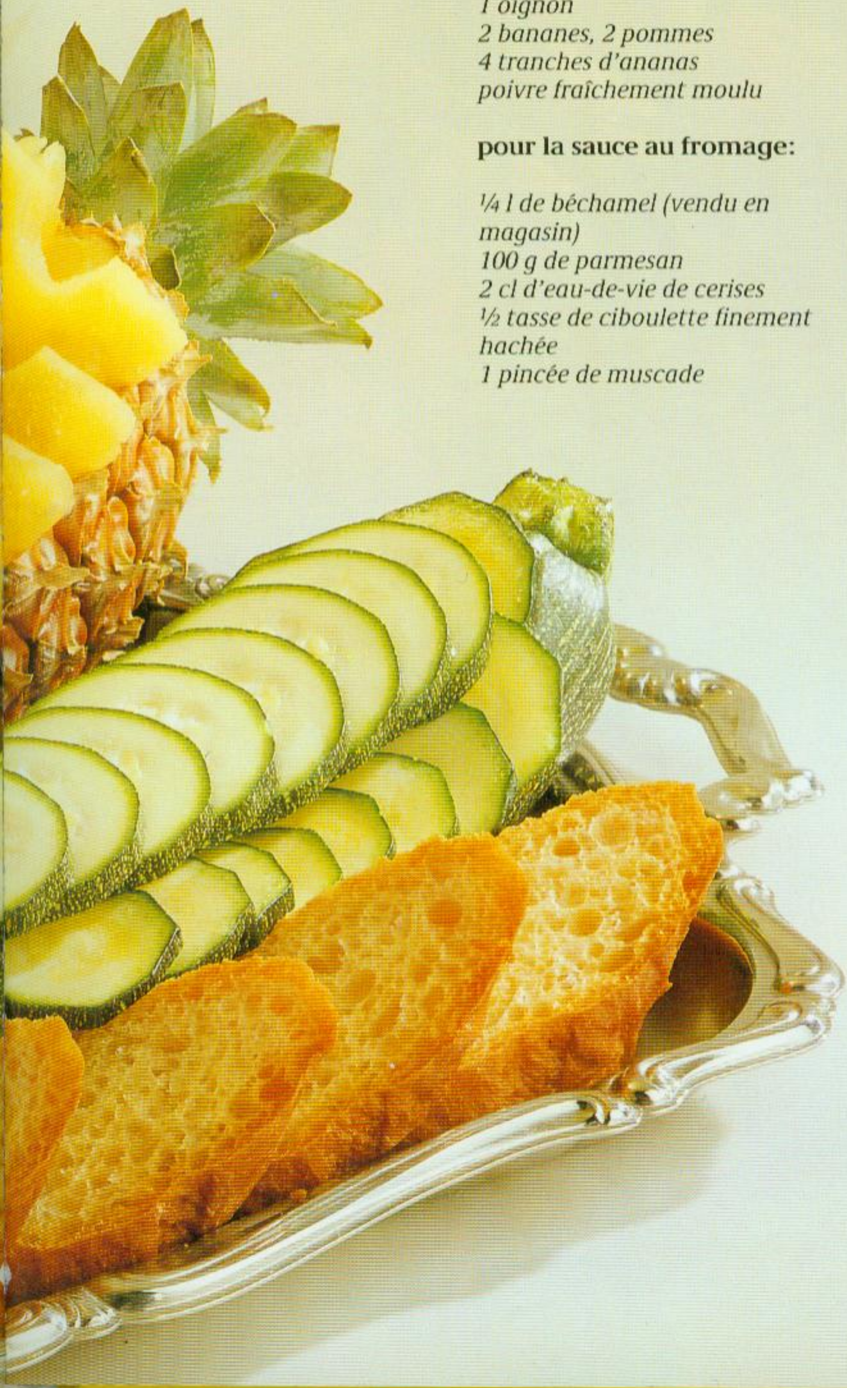
Fondue aux légumes

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de brocolis
4 carottes
1 petit bulbe de céleri
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 courgette, 1 aubergine
sel, huile
1 oignon
2 bananes, 2 pommes
4 tranches d'ananas
poivre fraîchement moulu

pour la sauce au fromage:

¼ l de béchamel (vendu en magasin)
100 g de parmesan
2 cl d'eau-de-vie de cerises
½ tasse de ciboulette finement hachée
1 pincée de muscade



pour la crème de sardines:

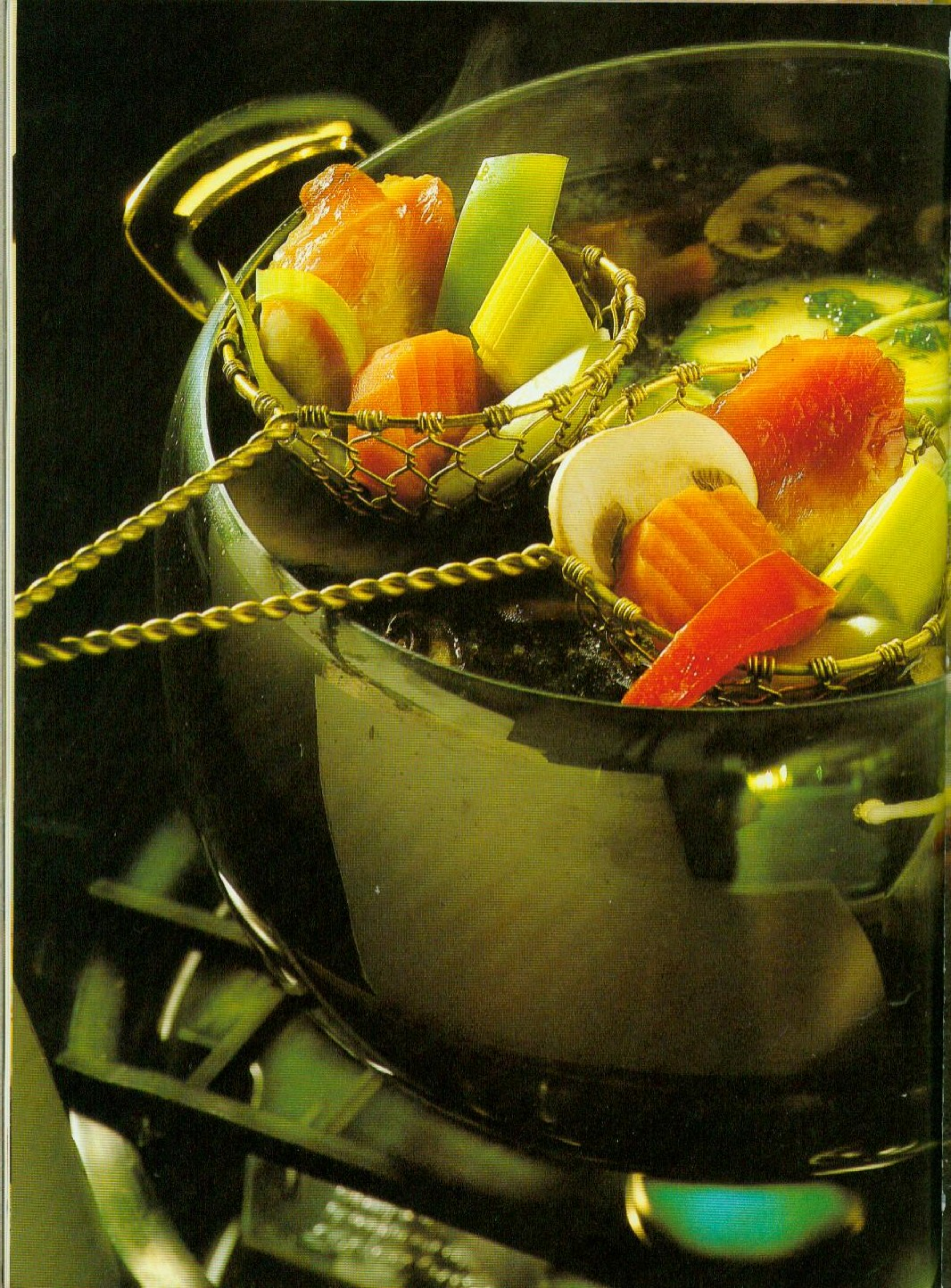
1 pot de crème fraîche
4 cuillers à soupe de pâte de sardine
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
4 cuillers à soupe de sherry
1 cuiller à soupe de miel
½ tasse d'aneth finement haché

En outre:

baguette fraîche

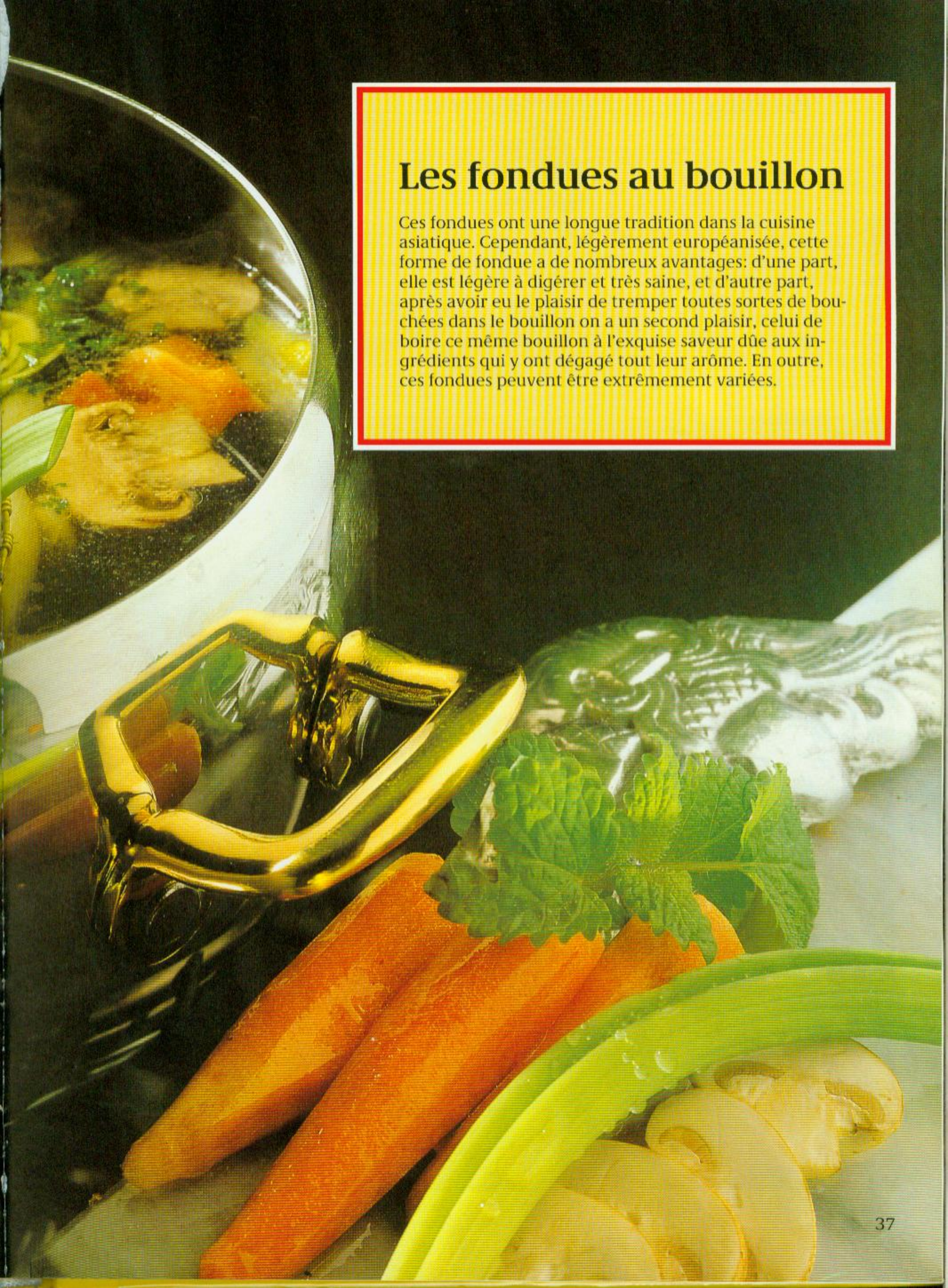
Préparation:

Nettoyer les brocolis et séparer les bouquets.
Eplucher les carottes et le céleri, puis les découper de façon décorative en tranches ou former des boules.
Couper les poivrons en deux, les épépiner, les laver et les couper en dés.
Couper les courgettes en tranches.
Couper les aubergines en deux, les saupoudrer de sel, les laisser macérer dans le sel ½ heure, puis les rincer et les couper en gros cubes ainsi que les oignons.
Eplucher les bananes et les couper en morceaux.
Couper les tranches d'ananas en quatre.
Disposer tous les légumes et les fruits sur des assiettes à fondue et mettre l'huile à chauffer.
Pour la sauce au fromage, préparer la sauce béchamel, y ajouter le parmesan, aromatiser avec l'eau-de-vie de cerises, incorporer la ciboulette, saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.
Pour la crème de sardines, battre au fouet la crème fraîche avec la pâte de sardines, le vinaigre de fruits et le sherry, ainsi que le miel. Ajouter l'aneth, saler et poivrer.
Faire cuire les morceaux de légumes et de fruits dans l'huile bouillante, saler et poivrer, puis déguster avec les sauces et la baguette grillée.



Les fondues au bouillon

Ces fondues ont une longue tradition dans la cuisine asiatique. Cependant, légèrement européanisée, cette forme de fondue a de nombreux avantages: d'une part, elle est légère à digérer et très saine, et d'autre part, après avoir eu le plaisir de tremper toutes sortes de bouchées dans le bouillon on a un second plaisir, celui de boire ce même bouillon à l'exquise saveur dûe aux ingrédients qui y ont dégagé tout leur arôme. En outre, ces fondues peuvent être extrêmement variées.



Fondue Chinoise de fête

Pour 4 personnes, il faut:

100 g d'épinards frais
100 g de brocolis
100 g de germes de soja
100 g de champignons de Paris
100 g de vermicelles chinois sautés
100 g de filet de bœuf
100 g de magret de canard
100 g de foie de porc
100 g de cœur de veau

pour le bouillon:

1,5 l de bouillon de volaille
½ tasse de vinaigre de fruits
½ tasse de sauce de soja
½ tasse de miel
1 cuiller à café de sel
4 gousses d'ail
4 noix de gingembre confit au sirop, hachées
1 bâton de cannelle
1 cuiller à café de clous de girofle
1 cuiller à café de baies de genièvre
1 cuiller à café de gingembre en poudre
3 cuillers à soupe de glutamate
sel, poivre fraîchement moulu

pour la sauce aigre-douce:

1 tasse de fumet de viande (disponible en magasin)
½ tasse de tomato ketchup
½ tasse de vinaigre de fruits
½ tasse de miel
1 cuiller à café de glutamate

pour la crème de crevettes:

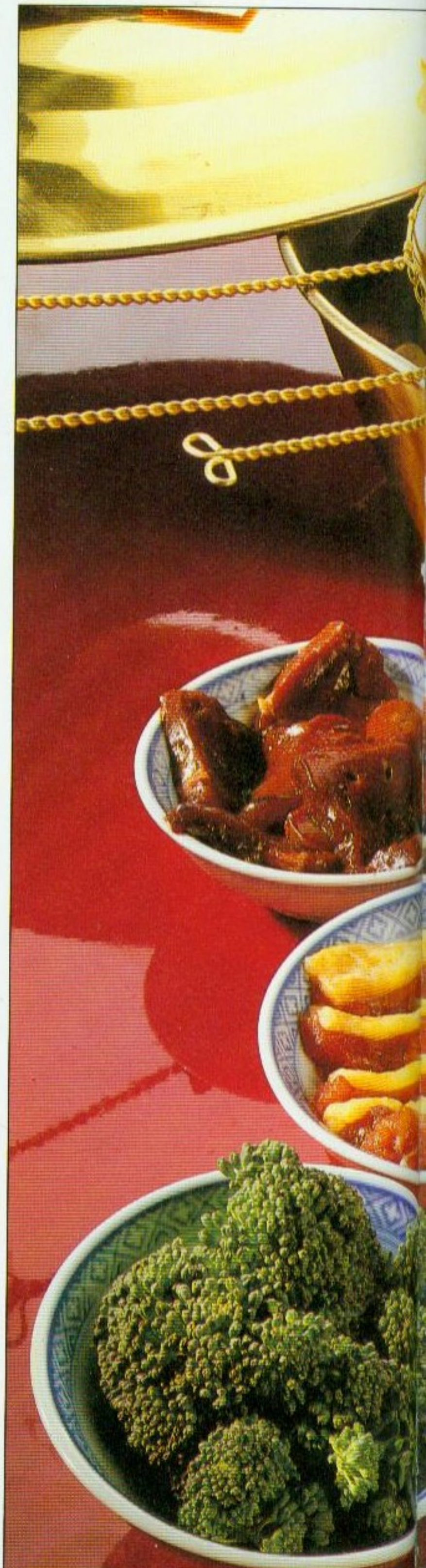
2 cuillers à soupe de beurre
100 g de crevettes
1 tasse de bouillon de viande
1 cuiller à soupe de sauce de soja
1 cuiller à café de glutamate
1 œuf
1 cuiller à soupe de maïzena

En outre:

1 tasse de sauce de soja
1 tasse de sauce hoisin (disponible en magasin)
baguette fraîche

Préparation:

Nettoyer et laver les légumes, les égoutter soigneusement et les disposer dans des assiettes. Disposer également les vermicelles dans une assiette.
Couper les différentes sortes de viande en tranches fines et les disposer sur des assiettes.
Pour préparer le bouillon, porter à ébullition dans une casserole le bouillon de volaille avec le vinaigre de fruits, la sauce de soja, le miel, l'ail broyé avec du sel, le gingembre et les épices. Servir ce bouillon avec les légumes qu'on fera cuire dedans.
Pour la sauce aigre-douce, faire bouillir le fumet de viande avec le tomato ketchup, le vinaigre de fruits et le miel, saler, poivrer, ajouter le glutamate, puis servir avec la fondue.
Pour la crème de crevettes, faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir les crevettes.
Arroser avec le bouillon de viande, puis épicer avec la sauce de soja, le glutamate, le sel et le poivre.
Battre l'œuf, y ajouter la maïzena, puis incorporer ce mélange d'œuf et de maïzena aux crevettes en remuant lentement avec le fouet, jusqu'à ce que l'œuf se coagule, puis servir avec la fondue.
Disposer sur la table la sauce de soja, la sauce hoisin, ainsi que la baguette fraîche coupée en tranches.
Selon le goût, on peut maintenant faire cuire tous les ingrédients dans le bouillon. On pourra se servir de mini-écumoires chinoises, de baguettes ou de fourchettes à fondue.





Fondue Madeleine à la volaille

Pour 4 personnes, il faut:

2 blancs de poulet
2 magrets de canard
2 blancs de faisan
200 g de foies de volaille
4 tranches d'ananas
1 botte d'oignons
1 petit chou blanc
12 mini-tomates

pour le bouillon:

1 l de bouillon de poule
1 tasse de vin blanc
4 cl de madère
1 botte d'estragon
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 pincée de clous de girofle en poudre

pour la crème aux œufs:

8 jaunes d'œufs
2 tasses de vin blanc
quelques gouttes de sauce worcester
quelques gouttes de jus de citron
1 petit pot de crème fraîche épaisse
1 petite barquette de cresson
1 tasse de fumet de viande (disponible en magasin)
½ botte d'estragon

En outre:

1 tasse de compote d'airelles
1 tasse de crème de raifort (disponible en magasin)
1 tasse de pistaches hachées
baguette fraîche

Préparation:

Rincer les différentes sortes de viande à l'eau froide, bien les égoutter, puis les couper en petites tranches ou en cubes.
Laver également les foies de volaille, les égoutter et les couper en cubes.
Couper les ananas en cubes; nettoyer, laver et laisser bien égoutter les oignons et le chou blanc avant de les couper en morceaux.
Disposer tous les ingrédients, ainsi que les mini-tomates, sur des assiettes.
Pour le bouillon, porter à ébullition le bouillon de poule avec le vin blanc et le madère, puis aromatiser avec l'estragon finement haché.



Saler, poivrer, ajouter la muscade et les clous de girofle en poudre, puis servir avec les ingrédients que l'on y fera cuire.
Pour la crème aux œufs, mélanger les jaunes d'œufs avec le vin blanc, la sauce worcester et le jus de citron dans une casserole, saler et poivrer.
Au bain-marie ou à feu très doux, battre les jaunes au fouet jusqu'à obtenir une sauce bien crémeuse.
Battre légèrement la crème fraîche, puis l'incorporer délicatement à la crème aux œufs.
Mélanger ⅓ de cette sauce avec le cresson nettoyé, lavé et finement haché.
Mélanger le reste avec le fumet de viande et l'estragon finement haché, puis saler et poivrer.
Avec cette fondue à la volaille, on sert également de la compote d'airelles, de la crème de raifort, des pistaches et de la baguette fraîche.
Selon le goût, on peut faire cuire plusieurs ingrédients ensemble en utilisant les mini-écumoires, ou bien on les fait cuire un par un à l'aide des fourchettes à fondue.

NOTRE CONSEIL

Avec cette fondue, on peut aussi servir une salade de tomates à la crème et, bien sûr, du champagne.

Fondue au vin

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de filet de bœuf
400 g de chair de poulet
4 saucisses Debreziner
1 racine de raifort
2 poivrons
1 poireau
200 g de champignons de Paris

pour le bouillon:

¾ tasse de bouillon de volaille
2 tasses de vin blanc
1 tasse de sangrita piquante
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à café de paprika en poudre
1 piment, sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce piquante:

1 tasse de mayonnaise
1 tasse de tomato ketchup
½ poivron rouge
½ poivron vert
1 pincée de poivre de Cayenne
2 cuillers à soupe de miel
2 cl d'eau-de-vie de vin
1 botte de persil

pour la sauce au curry:

1 pot de crème fraîche
½ tasse de vin blanc
quelques gouttes de jus de citron
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
quelques gouttes de sauce worcester
1 cuiller à café de curry
1 pincée de sucre

En outre:

1 tasse de sauce barbecue
1 tasse de moutarde
1 tasse de cornichons
1 tasse de petits oignons au vinaigre
pain de campagne

Préparation:

Couper les différentes sortes de viande et les saucisses en morceaux.
Nettoyer les légumes, les laver, puis les couper également en morceaux ou en fines tranches; couper les champignons en deux ou les laisser entiers.
Pour le bouillon, faire chauffer dans une casserole le bouillon de volaille avec le vin blanc et la sangrita piquante.
Ajouter l'ail broyé avec du sel, épicer avec le paprika en poudre, le poivron haché, saler et poivrer, puis porter à ébullition et servir à table pour y faire cuire la viande et les légumes.
Pour la sauce piquante, mélanger la mayonnaise avec le tomato ketchup et les poivrons finement hachés. Ajouter le poivre de cayenne, le miel, l'eau-de-vie de vin, saler et poivrer, puis incorporer le persil finement haché.
Pour la sauce au curry, battre, dans un plat, la crème fraîche avec le vin blanc, le jus de citron et le vinaigre de fruits; ajouter ensuite la sauce worcester, le curry, le sucre, puis saler et poivrer.
En outre, avec cette fondue au vin, on sert de la sauce barbecue, de la moutarde, des cornichons, des petits oignons au vinaigre et du pain de campagne.
Selon le goût, on peut faire cuire les morceaux de viande et de légumes séparément en les piquant un à un sur des fourchettes à fondue, ou bien on peut aussi les mettre ensemble dans des mini-écumoires que l'on plonge ensuite dans le bouillon.

NOTRE CONSEIL

Avec cette fondue nous vous conseillons de servir un vin blanc sec.

Fondue pour amoureux

Pour 4 personnes, il faut:

4 queues de langoustes
4 écrevisses moyennes
200 g de filet de bœuf
200 g de filet de porc
100 g de brocolis
100 g de frisée
100 g d'oignons de printemps
100 g de feuilles de vigne farcies

pour le bouillon:

½ l de bouillon de viande
1 tasse de champagne
4 cuillers à soupe de sauce de soja
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de miel
1 pincée de safran
sel, poivre fraîchement moulu

pour la sauce au champagne:

1 tasse de crème fraîche
¼ tasse de champagne
2 cuillers à soupe de jus de citron
½ botte de citronnelle
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin
1 pincée de sucre

pour le beurre aux herbes:

200 g de beurre
2 cuillers à soupe de persil haché fin, autant de ciboulette, d'aneth et de menthe poivrée
1 pincée de sel à l'ail
quelques gouttes de sauce worcester, 1 pincée de sucre
quelques gouttes de jus de citron

En outre:

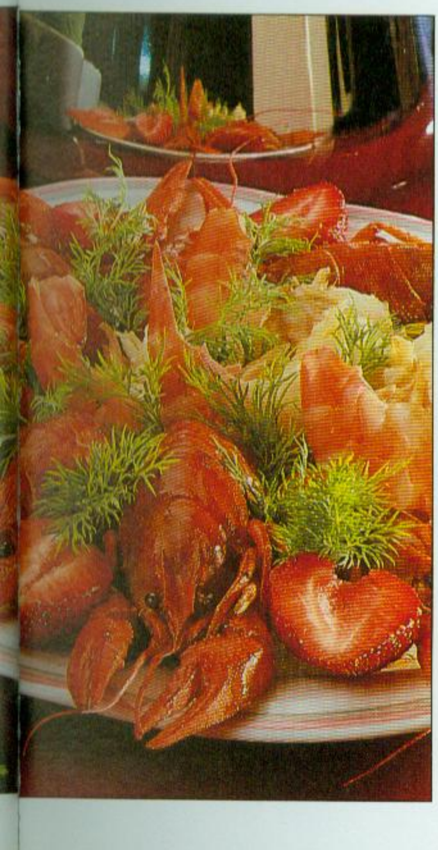
½ tasse d'œufs de lumps
½ tasse d'œufs de truite
½ tasse de fraises
½ tasse de noix, noisettes et cacahuètes mélangées
baguette fraîche

Préparation:

Rincer les queues de langoustes et les écrevisses sous l'eau froide, les égoutter, puis les blanchir 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salée; les sortir ensuite de la casserole et bien les égoutter.
Couper le filet de bœuf et le filet de porc en fines tranches.
Répartir les brocolis, la frisée effeuillée, les oignons de printemps coupés en morceaux et les feuilles de vignes dans deux assiettes.
Pour le bouillon, porter à ébullition, dans une casserole, le bouillon de viande avec le champagne, la sauce de soja, le vinaigre de fruits et le miel.
Ajouter une pincée de safran, saler, poivrer, puis servir sur la table.
Pour la sauce au champagne, battre au fouet la crème fraîche avec le champagne et le jus de citron.
Ajouter la citronnelle nettoyée,



lavée et finement hachée, aromatiser avec l'eau-de-vie de vin, puis saler et poivrer et ajouter une pincée de sucre.
Pour le beurre aux herbes, battre le beurre jusqu'à le faire mousser.
Incorporer les herbes hachées, ajouter le sel à l'ail, la sauce worcester, le jus de citron, le sucre, puis saler et poivrer.
En outre, on sert aussi, avec cette fondue, des œufs de lumps, des œufs de truite, des fraises lavées et bien égouttées, des noix, noisettes et cacahuètes, ainsi que de la baguette légèrement grillée.
Selon le goût, on fera cuire les ingrédients séparément dans le bouillon en utilisant des fourchettes à fondue, ou bien ensemble dans des mini-écumoires.



Fondue aux abats pour amateurs

Pour 4 personnes, il faut:

1 rognon de veau
1 rognon de porc
200 g de foie de veau
200 g de cœur de volaille
1 petit cœur de chou rouge
2 endives
1 botte d'oignons de printemps
200 g de champignons

pour le bouillon:

1 l de bouillon de viande
1 tasse de sherry Amontillado
½ tasse de sauce de soja
2 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
100 g de champignons chinois
1 cuiller à soupe de glutamate
sel, poivre fraîchement moulu

pour la sauce à l'ail:

4 gousses d'ail
1 cuiller à café de sel
1 botte de persil
2 cuillers à soupe de miel
1½ tasses de vin blanc
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 œufs durs

pour la sauce au citron:

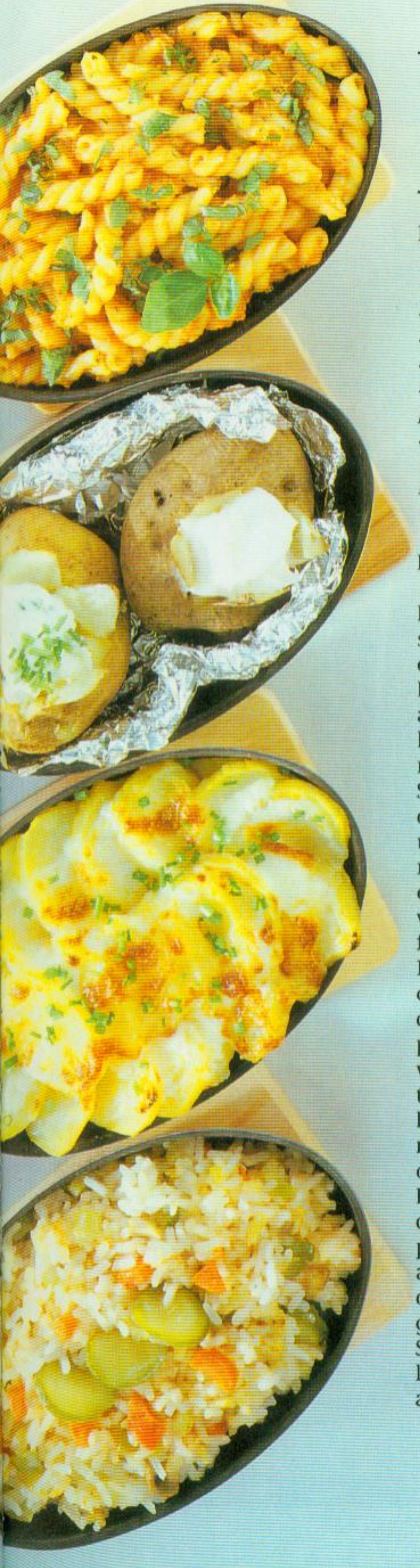
le jus de 2 citrons
1 pot de crème fraîche
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits, 4 cl de sherry
1 botte de citronnelle, 1 pincée de sucre

En outre:

1 tasse de petits légumes au vinaigre
1 tasse de betterave rouge hachée
1 tasse de mango chutney
1 tasse d'assaisonnement
baguette légèrement grillée

Préparation:

Nettoyer les rognons et les couper en petits morceaux avant de les faire tremper pendant 5 heures au minimum.
Nettoyer les foies de veau et les couper également en petits morceaux.
Rincer les cœurs de volaille sous l'eau, les nettoyer et les couper en morceaux.
Nettoyer le chou rouge, les endives et les oignons de printemps, puis les laver, bien les égoutter et les couper en morceaux.
Nettoyer les champignons, les laver, les égoutter soigneusement et les répartir dans les assiettes avec tous les autres ingrédients.
Pour le bouillon, mettre, dans une casserole, le bouillon de viande avec le sherry, la sauce de soja, le miel, le vinaigre de vin et les champignons coupés en petits morceaux; porter à ébullition, ajouter le glutamate, saler et poivrer, puis servir sur la table pour y faire cuire les abats et les légumes.
Pour la sauce à l'ail, hacher finement les gousses d'ail et les broyer avec le sel. Nettoyer les herbes, les laver et les hacher finement, puis les mettre avec l'ail, le miel, le vin blanc et l'huile d'olive.
Mélanger le tout pour obtenir une sauce, saler et poivrer, puis ajouter les œufs épluchés et finement hachés.
Pour la sauce au citron, mélanger le jus de citron avec la crème fraîche, le vinaigre de fruits et le sherry dans un plat, puis battre au fouet jusqu'à ce que le mélange se mette à mousser.
Ajouter la citronnelle nettoyée, lavée et finement hachée, saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.
Servir la fondue avec les sauces et les autres accompagnements.



Pommes de terre en robe des champs

Pour 4 personnes, il faut:

1 kg de pommes de terre
3 gousses d'ail
2 cuillers à soupe de sel
2 cuillers à soupe de marjolaine
sel
poivre fraîchement moulu
2 cuillers à soupe de cumin
1 petit pot de fromage blanc aux herbes
1 petit pot de crème fraîche

Préparation:

Mettre les pommes de terre, soigneusement lavées, dans une casserole avec de l'eau.
Broyer finement les gousses d'ail avec le sel, puis les mettre dans la casserole avec le cumin et la marjolaine.
Sortir les pommes de terre de la casserole, les mettre chacune sur un morceau de papier d'aluminium correspondant à la taille de chacune d'elles, saler, poivrer, saupoudrer de cumin et refermer la feuille d'aluminium.
Déposer les pommes de terre dans le feu de bois et les laisser cuire dans la braise. Si vous ne possédez pas de feu de bois chez vous, faites cuire les pommes de terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, puis finissez la cuisson dans une feuille de papier d'aluminium au four.
Ensuite, faites une croix avec le couteau sur le dessus de la pomme de terre, puis pressez avec les doigts pour que la chair de la pomme de terre jaillisse légèrement.
Servir les pommes de terres avec le fromage blanc aux herbes ou avec la crème fraîche.

Pâtes au basilic

Pour 4 personnes, il faut:

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
1 oignon
2 cuillers à soupe de coulis de tomates
1 tasse de crème fraîche
400 g de pâtes aux œufs, cuites
1 botte de basilic
sel
poivre fraîchement moulu

Préparation:

Faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir l'oignon haché menu.
Mélanger le coulis de tomates avec la crème fraîche et l'ajouter à l'oignon.
Ajouter les pâtes cuites et faire chauffer le tout.
Mélanger le basilic, lavé et haché menu, dans les pâtes, saler et poivrer et servir aussitôt.

Nous avons établi une petite liste qui vous donnera des idées pour les accompagnements. Les accompagnements chauds seront gardés au chaud sur des chauffe-plats posés directement sur la table.
- diverses sortes de pain noir et blanc et petits pains, coupés en petits morceaux
- riz et pâtes
- pommes de terre, crêpes de pommes de terre, frites, ainsi que toutes sortes de plats de pommes de terre
- légumes mijotés
- légumes grillés
- salade à la sauce vinaigrette ou à la crème
- petits légumes aigres-doux, légumes au vinaigre, olives
- assiettes de crudités

Marmite mongole

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de filet d'agneau
200 g de filet de bœuf
200 g de filet de porc
2 blancs de canard
200 g de brocolis
200 g de bettes
200 g de chou blanc
100 g de germes de soja
2 carottes
1 botte d'oignons de printemps
½ poivron rouge
½ poivron vert
100 g de vermicelles chinois sautés.

pour le bouillon:

1 l de bouillon de volaille
½ tasse de sauce de soja
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
2 noix de gingembre confit au sirop
1 tasse de sherry
1 piment
1 pincée de poivre de Cayenne
100 g de champignons chinois réhydratés

En outre:

1 tasse de sauce de soja (vendue en bouteille)
1 tasse de sauce hoisin (vendue en bouteille)
1 tasse de sauce d'huître (vendue en bouteille)
1 tasse de sauce au piment (vendue en bouteille)
½ tasse de sambal olek (vendu en bouteille)
1 tasse de sauce au curry (disponible en magasin)
baguette fraîche

Préparation:

Rincer la viande parée sous l'eau, l'égoutter et la couper en tranches très fines.
Nettoyer les légumes, les laver, les égoutter soigneusement et les couper en petits morceaux.
Répartir les vermicelles chinois sautés dans des assiettes, ainsi que les autres ingrédients.
Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de volaille avec la sauce de soja, l'ail broyé avec du sel, le gingembre haché, le sherry et le piment haché.
Ajouter le poivre de Cayenne, saler et poivrer, puis ajouter les champignons émincés.
Servir également sur la table la sauce de soja, la sauce hoisin, la sauce d'huître, la sauce au piment, le sambal olek, la sauce au curry, ainsi que de la baguette fraîche légèrement grillée.

Faire cuire les aliments ensemble dans le bouillon ou bien séparément, piqués sur des fourchettes à fondue.

NOTRE CONSEIL

Avec cette fondue, servez un vin de riz chaud ou du thé vert.





Fondue aux écrevisses

Pour 4 personnes, il faut:

8 écrevisses
4 crevettes nordiques décortiquées
600 g de crevettes géantes
1 poivron rouge, 1 poivron vert
1 petit poireau, 1 céleri en branches
1 petit melon, 2 pommes
100 g de lychées

pour le bouillon:

¾ l de bouillon de volaille
1 tasse de vin blanc
½ tasse de jus de citron
2 feuilles de laurier
quelques clous de girofle
1 cuiller à café de baies de genièvre
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains, sel
poivre fraîchement moulu

pour la crème à l'eau-de-vie de vin:

1 pot de crème fraîche
2 cuillers à soupe de jus d'orange
1 cuiller à soupe de vinaigre de fruits, 1 pincée de sucre
2 cl d'eau-de-vie de vin

pour la crème à la tomate:

½ tasse de crème fraîche
2 cuillers à soupe de coulis de tomates, 2 tomates
1 botte de basilic
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits, 1 pincée de sucre
2 tasses de crème fouettée

En outre:

1 tasse de fromage blanc à la ciboulette
1 tasse de sauce de soja
½ tasse de beurre de sardines
1 tasse d'amandes hachées
1 tasse d'œufs de saumon
baguette fraîche

Préparation:

Rincer les écrevisses, les crevettes nordiques et les crevettes géantes sous l'eau, puis les faire cuire 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salée.
Nettoyer les légumes, les laver et les couper en petits morceaux.
Couper le melon en deux, le débarrasser de ses pépins, enlever la chair et la couper en gros cubes.
Eplucher les pommes, les débarrasser du trognon et les couper en gros cubes; décortiquer les lychées et les débarrasser du noyau.
Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de volaille avec le vin blanc, le jus de citron et les épices.
Pour la crème à l'eau-de-vie, battre au fouet la crème fraîche avec le jus d'orange, le vinaigre de fruits et l'eau-de-vie de vin dans un plat, ajouter une pincée de sucre, puis saler et poivrer.
Pour la crème à la tomate, battre au fouet, dans un plat, la crème fraîche avec le coulis de tomates. Ajouter les tomates pelées, débarrassées du trognon et coupées en petits cubes, ainsi que le basilic nettoyé, lavé et finement haché.
Assaisonner avec le vinaigre de fruits, le sel, le poivre et le sucre, puis incorporer la crème fouettée.
Avec cette fondue aux écrevisses, on sert du fromage blanc à la ciboulette, de la sauce de soja, du beurre de sardines, des amandes hachées et des œufs de saumon.
Faire cuire les crustacés, les légumes et les fruits ensemble dans le bouillon, ou bien séparément en le piquant un par un au bout d'une fourchette à fondue.

Fondue au canard et aux légumes

Pour 4 personnes, il faut:

4 blancs de canard
100 g de foie de canard
100 g de cœur de canard
200 g de jambon blanc
2 carottes
1 petit bulbe de céleri
1 céleri en branches
1 petit chou blanc

pour le bouillon:

¾ l de bouillon de canard bien épicé
1 tasse de vin blanc
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de miel
éventuellement 1 cuiller à soupe de feuilles de coriandre hachées
1 cuiller à café de sauge
quelques gouttes de sauce poivrade
1 cuiller à soupe de glutamate
sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce raifort-orange:

1 pot de crème fraîche
2 cuillers à soupe de jus de citron
4 cuillers à soupe de raifort
1 pincée de sucre
4 cuillers à soupe d'airelles
2 oranges

pour la sauce au lard:

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
100 g de lard maigre fumé
1 oignon
1 poireau
1 pincée de sel à l'ail, 1 pincée de sucre
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 tasse de vin blanc
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
1 tasse d'herbes finement hachées

En outre:

1 tasse de gelée de menthe
1 tasse de gelée d'oranges amères
1 tasse de sauce de soja
1 tasse d'herbes hachées
baguette fraîche

Préparation:

Rincer les blancs, les foies et les cœurs de canard sous l'eau froide, les faire égoutter, puis les couper en petits morceaux.
Couper le jambon en gros cubes.
Nettoyer les légumes, les laver, puis les couper en morceaux.
Dans une casserole, faire chauffer le bouillon de canard avec le vin blanc, le vinaigre de fruits et le miel.
Ajouter la coriandre, la sauge, la sauce poivrade, le glutamate, le sel et le poivre, puis servir sur la table.
Pour la sauce raifort-orange, battre au fouet la crème fraîche avec le jus de citron et le raifort, ajouter une pincée de sucre, saler, poivrer et incorporer les airelles.
Couper les oranges en deux, retirer la chair à l'aide d'une cuiller à café, remplir l'écorce avec cette sauce et servir.
Pour la sauce au lard, faire chauffer dans une casserole le beurre ou la margarine, puis y faire revenir le lard coupé en petits dés.
Ajouter l'oignon finement haché et le poireau nettoyé et coupé en petits cubes, puis faire revenir quelques instants.
Saler, poivrer, ajouter le sel à l'ail et le sucre, puis l'huile d'olive, le vin blanc et le vinaigre de fruits; retirer ensuite du feu.
Incorporer les herbes fraîches finement hachées et servir chaud.
Avec cette fondue au canard, on sert de la gelée de menthe, de la gelée d'oranges, de la sauce de soja et des herbes hachées, ainsi que de la baguette coupée en tranches et légèrement grillée.
Selon le goût on peut faire cuire tous les ingrédients ensemble dans le bouillon, ou bien séparément en les piquant un par un sur des fourchettes à fondue.

NOTRE CONSEIL

Une façon particulièrement jolie de présenter les sauces est de les servir dans des feuilles de chicorée.





Fondue au poisson

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de filet de loup de mer
8 filets de sole moyens
4 filets de truite
200 g d'anguille fraîche
1 botte d'oignons de printemps
1 oignon
1 petit poireau
400 g de pommes de terre
4 petites tomates

pour le bouillon:

¾ l de bouillon de poisson
1 tasse de vin blanc
½ tasse de vinaigre de fruits
2 carottes
1 oignon piqué avec 2 ou 3 clous de girofle
½ botte de thym
½ botte de persil
sel
poivre blanc fraîchement moulu

pour la sauce hollandaise:

6 jaunes d'œufs
1 tasse de vin blanc
le jus d'un citron
quelques gouttes de sauce worcester
1 pincée de sucre
250 g de beurre mou

pour la sauce au basilic:

1 cuiller à soupe de coulis de tomates
½ pot de crème fraîche
½ botte de basilic
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin

pour la sauce à l'estragon:

1 tasse de fumet de viande
½ tasse de crème fraîche
2 cuillers à soupe d'estragon haché

pour la sauce aux œufs de lumps:

½ pot de crème fraîche
1 petit pot d'œufs de lumps

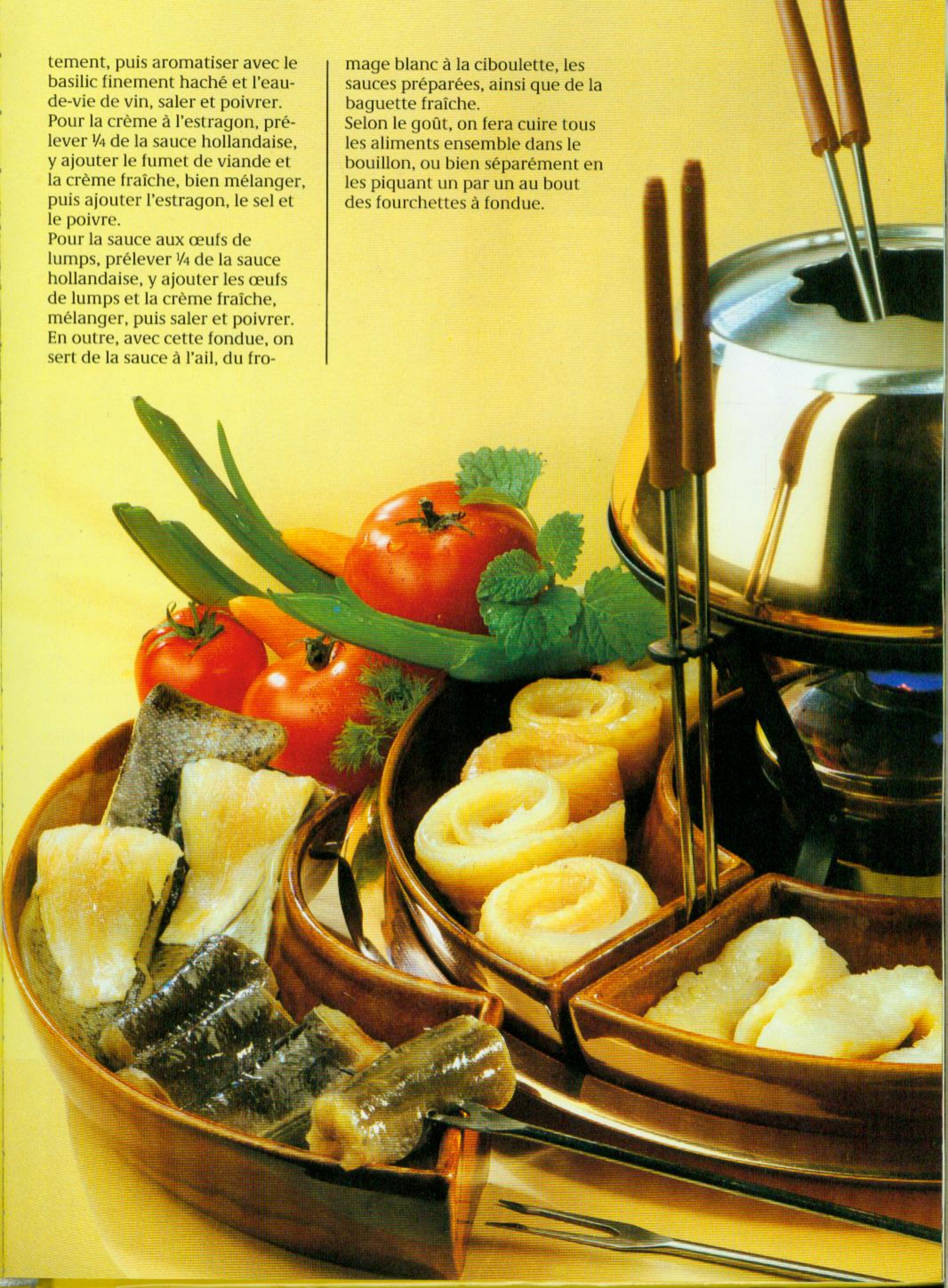
En outre:

1 tasse de sauce à l'ail
1 tasse de fromage blanc à la ciboulette
baguette fraîche

Préparation:

Rincer les filets de poisson sous l'eau, les égoutter soigneusement et les couper en morceaux. Nettoyer les oignons de printemps, l'oignon et le poireau, les laver et les couper également en morceaux.
Eplucher les pommes de terre, puis les couper en gros cubes et les blanchir 10 minutes dans l'eau bouillante salée.
Couper les tomates en deux, puis les faire revenir rapidement du côté coupé, dans une poêle chaude.
Dans une casserole, faire chauffer le bouillon de poisson avec le vin blanc, le vinaigre de fruits, les carottes épluchées et coupées en petits morceaux, l'oignon piqué et les herbes nettoyées, lavées et finement hachées; laisser bouillir 10 minutes à petit feu, puis saler et poivrer.
Répartir les filets de poisson et les légumes sur des assiettes, puis les servir avec le bouillon.
Pour la sauce hollandaise, bien mélanger, dans un plat résistant à la chaleur, les jaunes d'œufs avec le vin blanc et le jus de citron; le mélange doit être bien lisse; ajouter, ensuite, la sauce worcester, le sel, le poivre et le sucre, puis fouetter au bain-marie ou directement sur le feu (doux).
Incorporer le beurre petit à petit dans cette crème.
Pour la sauce au basilic, prélever ¼ de la sauce hollandaise, y ajouter le coulis de tomates et la crème fraîche, mélanger délica-

tement, puis aromatiser avec le basilic finement haché et l'eau-de-vie de vin, saler et poivrer.
Pour la crème à l'estragon, prélever ¼ de la sauce hollandaise, y ajouter le fumet de viande et la crème fraîche, bien mélanger, puis ajouter l'estragon, le sel et le poivre.
Pour la sauce aux œufs de lumps, prélever ¼ de la sauce hollandaise, y ajouter les œufs de lumps et la crème fraîche, mélanger, puis saler et poivrer.
En outre, avec cette fondue, on sert de la sauce à l'ail, du fromage blanc à la ciboulette, les sauces préparées, ainsi que de la baguette fraîche.
Selon le goût, on fera cuire tous les aliments ensemble dans le bouillon, ou bien séparément en les piquant un par un au bout des fourchettes à fondue.





Fondue au jambon

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de jambon blanc
200 g de jambon cru
200 g de jambon braisé
200 g de jambon de Westphalie

pour la sauce à la crème:

4 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
1 oignon
1 tasse de vin blanc
¼ l de bouillon de viande
1 pot de crème fraîche
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
sel, poivre fraîchement moulu

pour le fromage blanc aux petits lardons:

2 cuillers à soupe de beurre
100 g de lard maigre fumé
1 botte d'oignons de printemps
1 gousse d'ail, 1 botte de persil
1 pot de fromage blanc maigre
quelques gouttes de worcester

Pour la sauce au roquefort:

100 g de fromage frais double crème
½ pot de crème fraîche
100 g de roquefort
1 pincée de sucre
2 cl de kirsch

En outre:

600 g de pommes de terre à la pelure
1 tasse de crème fraîche
1 tasse de beurre aux herbes
1 tasse de fruits exotiques au vinaigre
1 tasse de beurre salé
pain noir

Préparation:

Couper les différentes sortes de jambon en morceaux.
Faire chauffer le beurre dans une casserole, puis y faire revenir l'oignon finement haché.
Arroser de vin blanc et compléter avec le bouillon de viande.
Ajouter la crème fraîche, porter à ébullition, puis ajouter la muscade, le sucre, le sel et le poivre.
Pour le fromage blanc aux petits lardons, faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir le lard coupé en petits cubes.
Ajouter les oignons de printemps nettoyés, lavés et coupés en petits morceaux, ainsi que l'ail finement haché, puis faire revenir rapidement.
Retirer du feu, laisser refroidir et mélanger avec le fromage blanc.
Incorporer le persil finement haché, ajouter la sauce worcester, saler et poivrer.
Pour la sauce au roquefort, mettre dans un plat le fromage frais double crème, la crème fraîche et le roquefort, puis mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre et aromatiser avec le kirsch.
En outre, on sert, avec cette fondue au jambon, des pommes de terre à la pelure, de la crème fraîche, de beurre aux herbes, des fruits au vinaigre, du beurre salé et du pain noir.
Faire chauffer les morceaux de jambon dans la sauce à la crème.

Fondue à la Provençale

Pour 4 personnes, il faut:
200 g de filet d'agneau
200 g de filet de cerf ou de chevreuil
200 g de filet de bœuf
2 blancs de poularde
200 g de foie de veau
1 céleri blanc
1 bulbe de fenouil
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 botte d'oignons de printemps
100 g de carottes
200 g d'asperges fraîches

pour le bouillon:
1,5 l de bouillon de veau bien épicé, 1 feuille de laurier
2 clous de girofle
1 cuiller à café de poivre blanc en grains, sel
1 botte de légumes pour pot au feu
poivre fraîchement moulu

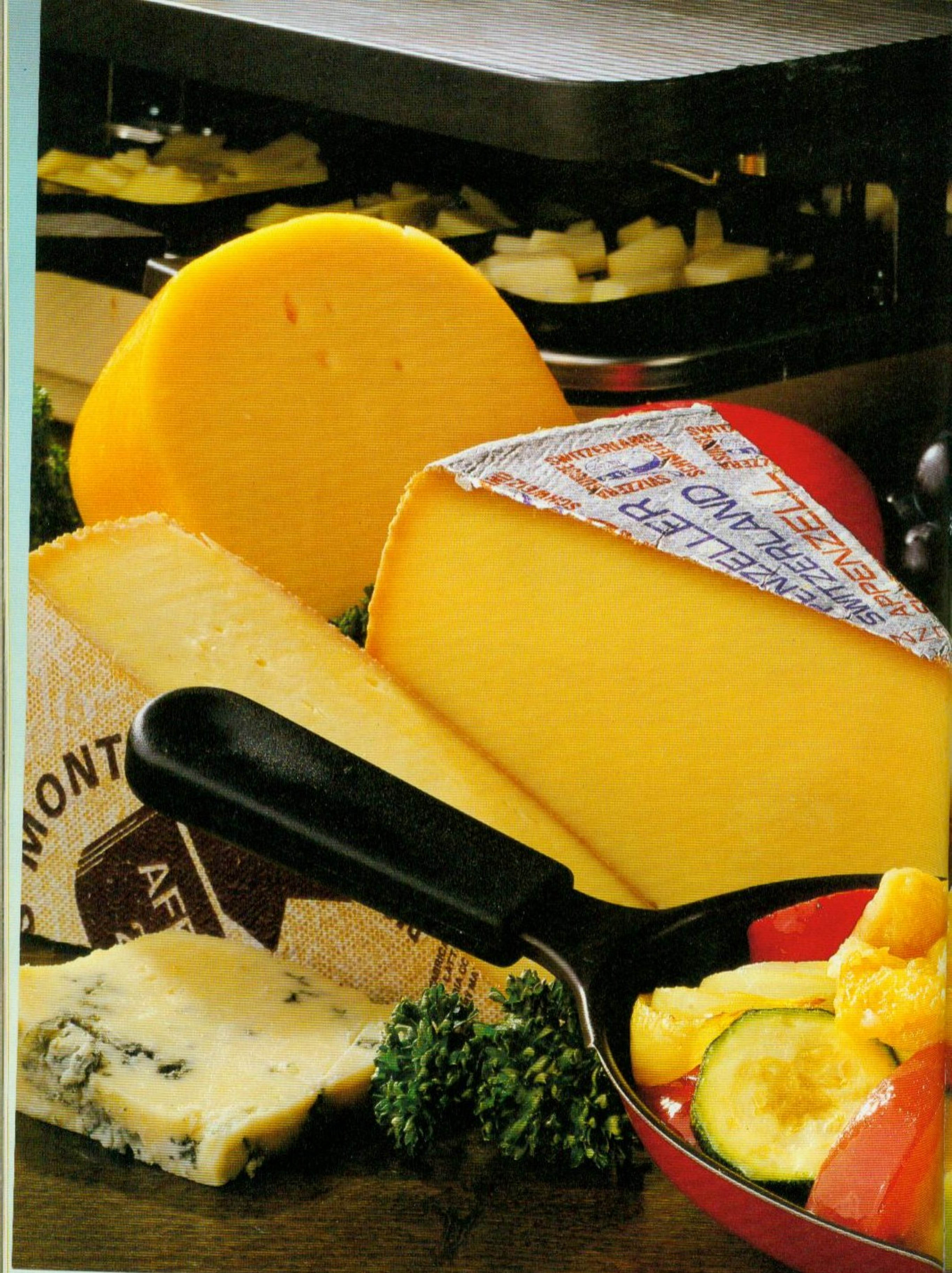
pour la crème à l'ail:
1 oignon
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 pot de crème fraîche
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
1 cuiller à soupe de jus de citron
1 botte de ciboulette
quelques gouttes de sauce worcester
½ botte de cerfeuil

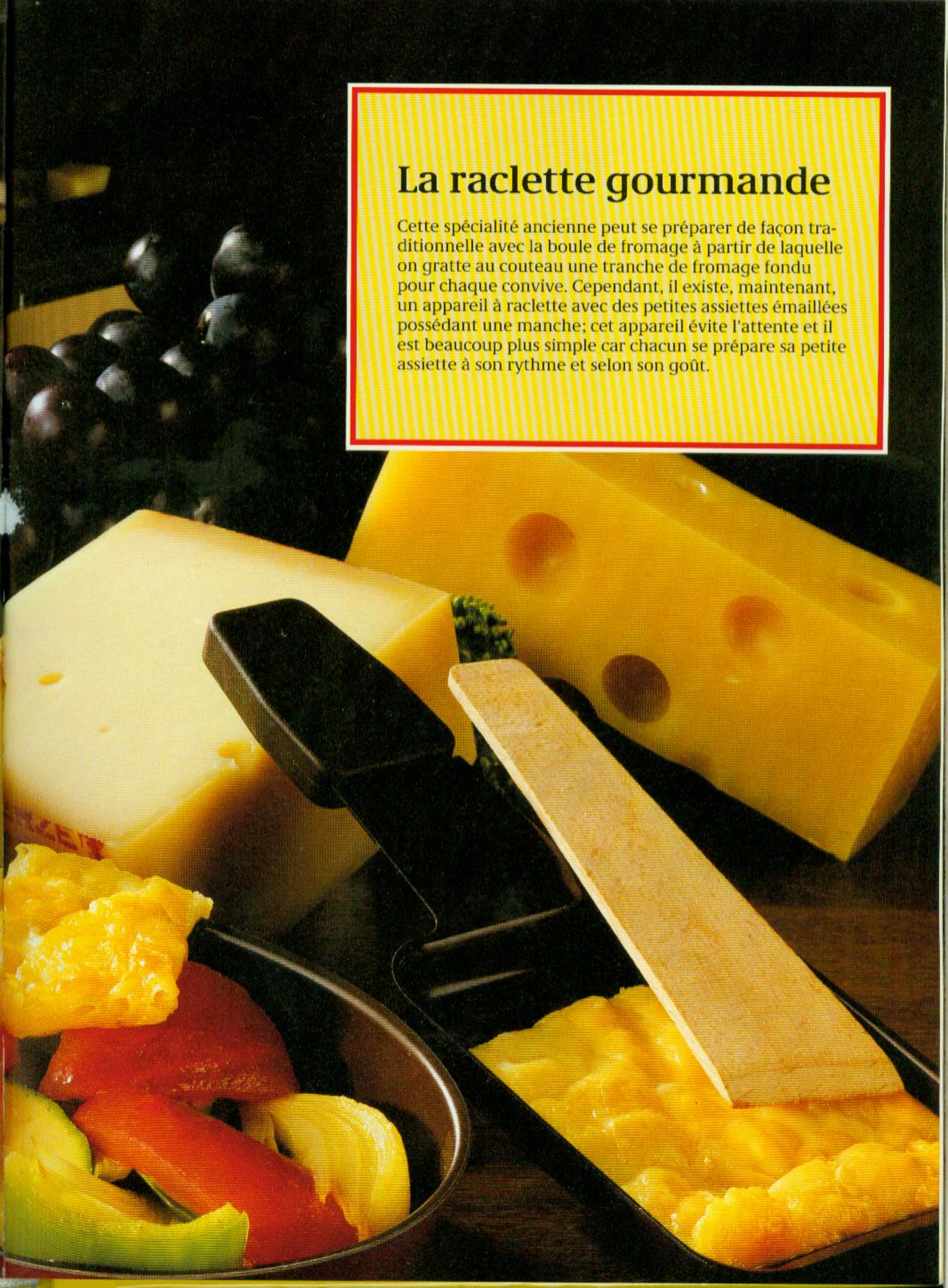
pour la sauce à la menthe poivrée:
1 pot de joghurt
100 g de fromage frais double crème
1 petit pot de gelée de menthe
1 botte de menthe poivrée
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin

En outre:
1 tasse de sauce vinaigrette
1 tasse de sauce tomate
1 tasse de sauce cocktail
pain grillé frotté à l'ail
baguette fraîche

Préparation:
Couper la viande en tranches fines ou en petits morceaux.
Nettoyer les légumes, les laver, puis les couper également en petits morceaux.
Verser le bouillon de veau dans une casserole, porter à ébullition avec la feuille de laurier, les clous de girofle, le poivre blanc en grains et les légumes, puis saler et poivrer.
Pour la crème à l'ail, mettre dans un plat l'oignon finement haché, ainsi que l'ail broyé avec le sel, incorporer la crème fraîche et battre vigoureusement avec le fouet jusqu'à obtenir une crème bien mousseuse.
Mélanger ensuite avec le vinaigre de fruits, le jus de citron, la ciboulette finement hachée, la sauce worcester, le sel, le poivre et le cerfeuil.
Pour la sauce à la menthe poivrée, mélanger soigneusement, dans un plat, le joghurt avec le fromage frais double crème et la gelée de menthe.
Incorporer ensuite, la menthe poivrée, nettoyée, lavée et finement hachée, saler, poivrer puis aromatiser avec l'eau-de-vie de vin.
Avec cette fondue gourmande, on sert, en outre de la sauce vinaigrette, de la sauce tomate, de la sauce cocktail, du pain grillé frotté à l'ail et de la baguette fraîche.




SWITZERLAND
MONT



La raclette gourmande

Cette spécialité ancienne peut se préparer de façon traditionnelle avec la boule de fromage à partir de laquelle on gratte au couteau une tranche de fromage fondu pour chaque convive. Cependant, il existe, maintenant, un appareil à raclette avec des petites assiettes émaillées possédant une manche; cet appareil évite l'attente et il est beaucoup plus simple car chacun se prépare sa petite assiette à son rythme et selon son goût.

Les boissons qui vont accompagner le repas

Chaque fois que l'on se retrouve assis autour d'une table, il y a une chose qui se doit d'être toujours présente: ce sont les boissons. Pour chaque sorte de fondue, il en existe une ou plusieurs qui conviennent parfaitement et, ici encore, on suivra une règle très ancienne: du vin blanc avec la viande blanche, du vin rouge avec la viande rouge.
Avec la fondue à l'huile dont le goût est assez prononcé, il faudra servir des vins rouges ou blancs assez secs. Mais une bonne bière bien fraîche sera tout aussi bienvenue. Au milieu et à la fin du repas, on pourra offrir un digestif, tel qu'une eau-de-vie de fruits, un alcool de grain ou un kummel frappé. La fondue au bouillon, au goût beaucoup plus fin, exigera des vins rouges et blancs assez légers. Lors de certaines occasions, on servira du champagne. En outre, la fondue au bouillon étant beaucoup plus légère à digérer, les petites pauses à l'eau-de-vie ne seront pas indispensables. Cependant, vos convives ne refuseront certainement pas une eau-de-vie aux herbes pour terminer le repas. La vraie fondue au fromage, la fondue savoyarde, est, du reste, servie sans alcool du tout. Un thé noir ou vert ou un lait bien frais lui donnent une note particulière. Pourtant, en général, la devise est de servir la boisson avec laquelle on a préparé la fondue au fromage.
Avec la fondue sucrée, on sert du champagne ou bien un vin aromatisé avec des fruits de saison. Nous allons vous indiquer maintenant quelques recettes de boissons qui conviendront comme apéritif ou comme digestif pour commencer ou terminer une fondue.

Vin aromatisé des Caraïbes

Pour 4 personnes, il faut:

½ tasse de sirop de grenadine
½ tasse de jus de citron
¼ l de sirop d'ananas
1 tasse de rhum blanc
200 g d'ananas en morceaux
200 g de mangue coupée en dés
200 g de fraises
1 bouteille de champagne

Préparation:

Mettre le sirop de grenadine, le jus d'ananas et le rhum dans un grand saladier et bien mélanger.
Mettre les morceaux d'ananas et de mangue, ainsi que les fraises, nettoyées, lavées et coupées en deux, dans le liquide, puis laisser macérer au moins 5 heures au réfrigérateur.
Compléter avec le champagne et servir.

Champagne Madame

Pour 4 personnes, il faut:

1 blanc d'œuf
un peu de sucre
4 boules de sorbet aux myrtilles
4 cuillers à soupe de coulis de fraise
champagne
quelques branches de mélisse

Préparation:

Givrer le bord des verres avec le blanc d'œuf et le sucre.
Mettre une boule de sorbet aux myrtilles dans chaque verre et la napper de coulis de fraise.
Remplir de champagne et garnir d'une branche de mélisse avant de servir.

Pick me up

Pour 4 personnes, il faut:

4 cuillers à café de grenadine
8 cl de martini bianco
8 cl d'eau-de-vie de vin
glaçons
champagne

Préparation:

Remplir chaque verre avec 1 cuiller à café de grenadine, 2 cl de martini bianco et 2 cl d'eau-de-vie de vin.
Ajouter les glaçons, remplir de champagne et servir.

Café à l'orange

Pour 4 personnes, il faut:

8 morceaux de sucre
1 tasse de liqueur d'orange
4 tasses de café très chaud
½ gobelet de crème fraîche
1 petit sachet de sucre vanillé
vermicelles en chocolat

Préparation:

Mettre deux morceaux de sucre dans chaque tasse. Répartir équitablement la liqueur d'orange dans chaque tasse, puis verser le café chaud par-dessus. Battre la crème fraîche avec le sucre vanillé jusqu'à obtenir une crème chantilly, en mettre un peu dans chaque tasse, garnir de vermicelles en chocolat et servir.

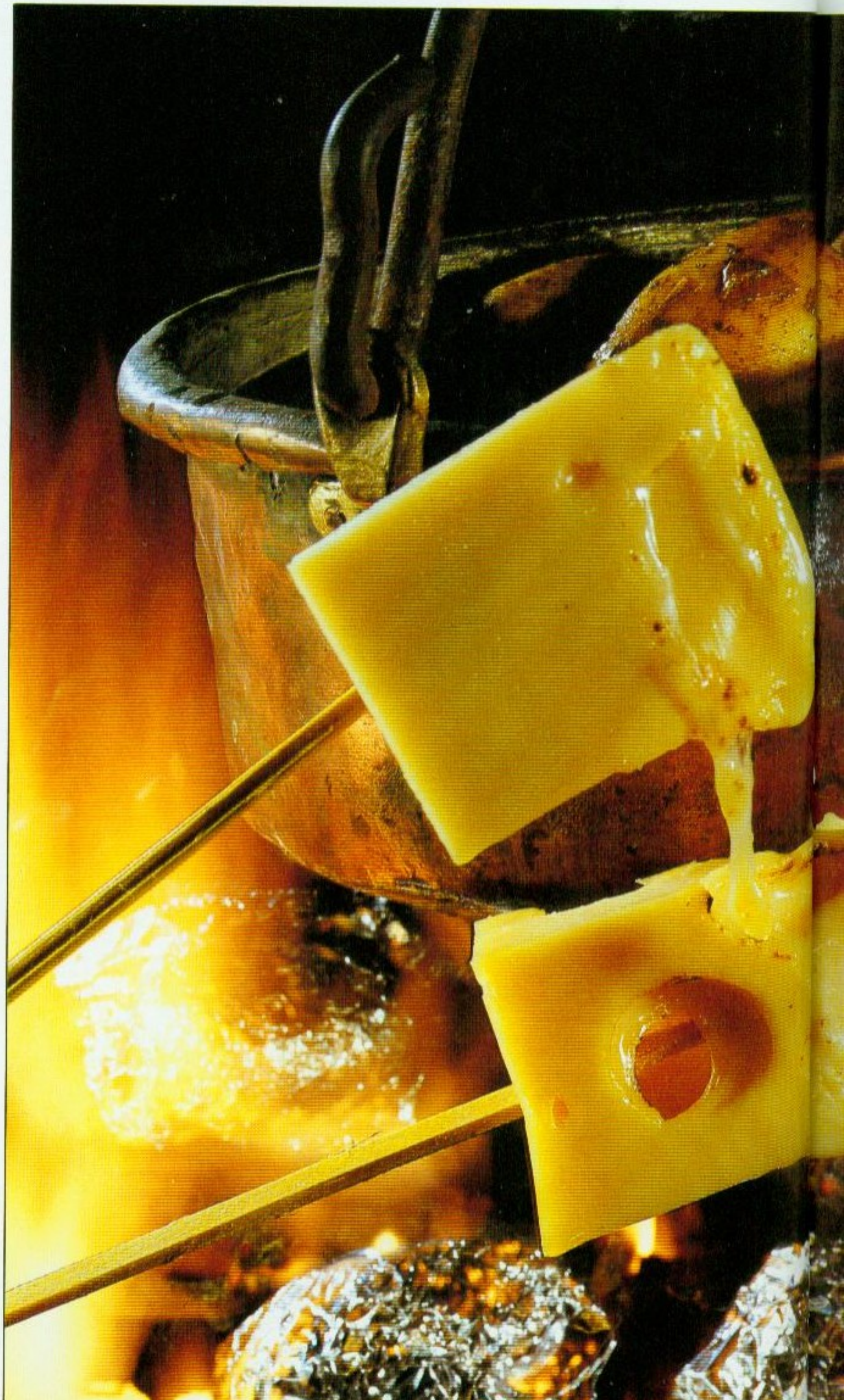
Raclette au feu de bois

Pour 4 personnes, il faut:

1 kg de pommes de terre
1 cuiller à soupe de cumin
1 cuiller à soupe de marjolaine
1 cuiller à soupe de sel
1 tasse de ciboulette fraîchement hachée
1 tasse de persil haché
1 tasse de petits oignons
1 tasse de petits légumes variés au vinaigre
1 tasse de salade de betteraves
1 tasse de salade de potiron
150 g de salami
150 g de viande des Grisons
4 filets de truite fumée
1 kg de fromage suisse (Gomser, Appenzell, Tilsit ou Emmental)
poivre noir fraîchement moulu
baguette fraîche

Préparation:

Mettre, dans une casserole, les pommes de terre avec le cumin, la marjolaine et le sel, verser de l'eau et faire cuire 10 minutes.
Disposer sur la table la ciboulette, le persil, les petits oignons, les petits légumes variés au vinaigre, la salade de betteraves et celle de potiron.
Couper le salami et la viande des Grisons en tranches très fines et les disposer également sur la table avec les filets de truite fumée.
Envelopper les pommes de terre cuites dans du papier d'aluminium, puis terminer la cuisson dans la braise.
Couper le fromage en morceaux, piquer ceux-ci sur quatre brochettes et les faire fondre au feu de bois, puis gratter au couteau la partie fondue. Retirer les pommes de terre de la braise, étaler le fromage fondu dessus, puis déguster avec les accompagnements.





Raclette à la truite

Pour 4 personnes, il faut:

4 truites de 300 g chacune
2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
100 g de lard maigre fumé
1 oignon
2 bottes d'oignons de printemps
200 g de champignons de Paris, frais
1 tasse de vin blanc
1 tasse de bouillon de viande
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 botte de persil
1 botte de ciboulette
1 kg de fromage à raclette
1 kg de pommes de terres à la pelure

Préparation:

Parer les truites, prélever les filets, les couper en deux, les rincer et bien les égoutter.
Faire chauffer le beurre ou la margarine dans un plat résistant à la chaleur, puis y faire revenir le lard coupé en dés.
Ajouter l'oignon finement haché, ainsi que les oignons de printemps coupés en petits morceaux, puis faire revenir rapidement.
Ajouter les champignons nettoyés, lavés et bien égouttés, verser le vin blanc et compléter avec le bouillon de viande.
Ajouter la feuille de laurier et les clous de girofle, saler, poivrer et ajouter les morceaux de truite.
Faire cuire à 200°C dans le four préchauffé, puis sortir du four et saupoudrer d'herbes finement hachées.
Apporter le plat directement à table, mettre le fromage fondu sur une portion de truffe et de légumes, puis déguster avec les pommes de terre à la pelure.





Raclette aux quatre fromages

Pour 4 personnes, il faut:

200 g de Gorgonzola
200 g de Mozzarella
200 g d'Emmental
200 g de Bel Paese
2 bottes d'oignons de printemps
400 g de brocolis
4 tomates
100 g de jambon de Parme
100 g de salami
200 g de langoustines
1 tasse de cœurs d'artichauts
1 tasse de petits épis de maïs
1 tasse de salade de légumes et poivrons, 1 tasse de piments
pain blanc légèrement grillé

Préparation:

Couper le fromage en tranches ou en cubes.
Nettoyer les oignons de printemps, les couper en petits morceaux, séparer les bouquets de brocolis, puis faire cuire les oignons et les brocolis dans l'eau bouillante pendant 10 minutes et tenir au chaud.
Couper les tomates en deux et les mettre à cuire sous le gril.
Couper le jambon et le salami en tranches très fines, puis servir.
Servir également les langoustines, cuites au court-bouillon ou à la poêle, dans des coupes de verre.
Mettre tous les ingrédients sur la table avec les cœurs d'artichauts, les petits épis de maïs, les piments, la salade des légumes et poivrons, ainsi que le pain blanc légèrement grillé.
Selon le goût, on fera fondre le fromage désiré avec l'appareil à raclette, puis on le mangera avec les accompagnements.

Raclette sur toasts

Pour 4 personnes, il faut:

12 tranches de pain de mie
beurre ou margarine

pour la garniture:

400 g de filet de porc
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
sel
poivre fraîchement moulu
1 concombre
8 tranches de jambon blanc
4 tranches d'ananas
12 cerises à cocktail
400 g de crevettes
1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
1 pomme
quelques gouttes de jus de citron
1 kg de fromage à raclette

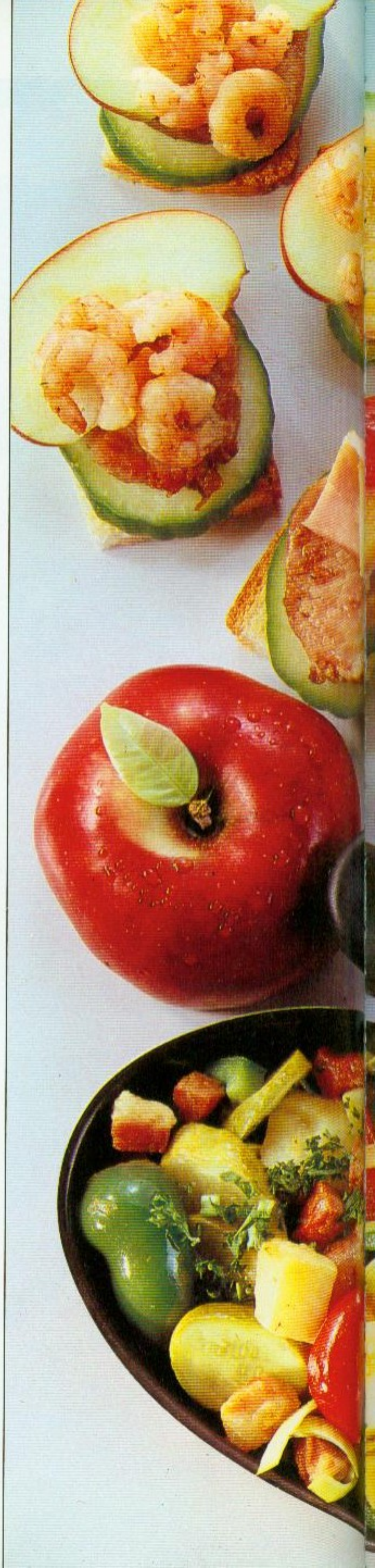
En outre:

1 tasse de ciboulette fraîchement hachée
1 tasse de persil haché
1 tasse de cresson haché
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de sauce chili (disponible en magasin)
1 tasse de petits légumes au vinaigre
1 tasse de fruits au vinaigre

Préparation:

Faire griller les tranches de pain de mie et les tartiner de beurre ou de margarine.
Couper le filet de porc en tranches d'un centimètre, les faire sauter dans une poêle avec de l'huile, puis les saler et poivrer après les avoir sortis de la poêle.
Couper le concombre en rondelles et le jambon et l'ananas en morceaux.
Poser les rondelles de concombre sur les toasts coupés en quatre et les recouvrir à chaque fois d'une tranche de filet de porc.
Couvrir ensuite chaque quart de toast d'un morceau de jambon et d'un morceau d'ananas, puis garnir d'une cerise à cocktail.
Faire revenir les crevettes avec du beurre dans une poêle, y ajouter les pommes coupées en tranches et les faire également revenir rapidement.
Arroser de quelques gouttes de jus de citron, saler, poivrer, puis disposer les tranches de pommes et les crevettes sur les petits toasts.
Poser tous les petits toasts garnis sur un plateau, puis servir.
Couper le fromage à raclette en cubes, les mettre un par un sous le gril à raclette, laisser fondre, puis disposer sur les toasts garnis.
Avec ces petits toasts, on sert aussi de la ciboulette, du persil, du cresson, de la sauce cocktail, de la sauce chili, des petits légumes au vinaigre, ainsi que des fruits au vinaigre.







Raclette paysanne

Pour 4 personnes, il faut:

2 cuillers à soupe de saindoux
100 g de lard maigre fumé
2 oignons
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 poireau
200 g de pommes de terre cuites
2 cornichons au vinaigre
1 tasse de vin rouge
1 tasse de tomato ketchup
1 cuiller à café de marjolaine
1 pincée d'ail en poudre
sel
poivre fraîchement moulu
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
1 kg de fromage à raclette
pain cuit à l'ancienne ou petits pains de seigle

Préparation:

Faire chauffer le saindoux dans une poêle et y faire revenir le lard coupé en petits dés.
Ajouter l'oignon haché fin, les poivrons coupés en lamelles et le poireau coupé en petites tranches, puis faire rapidement revenir.
Couper les pommes de terre en cubes, les ajouter aux légumes, puis les faire revenir aussi.
Ajouter le cornichon au vinaigre coupé en rondelles, arroser avec le vin rouge, puis ajouter en ketchup et mélanger.
Relever avec la marjolaine, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
Ajouter les herbes nettoyées, lavées et hachées fin, puis servir à table en gardant au chaud sur un chauffe-plat.
Couper le fromage à raclette en cubes ou en tranches et le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Mettre une petite portion de légumes dans chaque assiette, recouvrir de fromage fondu et déguster avec le pain cuit à l'ancienne ou les petits pains de seigle.



Raclette aux asperges

Pour 4 personnes, il faut:

1 kg d'asperges fraîches
¼ l d'eau,
1 tasse de vin blanc
le jus d'½ citron
3 cuillers à soupe de sucre
1 cuiller à café de sel
2 cuillers à soupe de beurre
600 g de jambon cru
1 kg de fromage à raclette
800 g de pommes de terre cuites à l'eau
1 tasse de citronnelle hachée,
1 tasse de ciboulette fraîchement hachée
sel
poivre fraîchement moulu

Préparation:

Peler les asperges et les attacher par petites portions avec du fil de cuisine.
Faire chauffer l'eau dans une casserole avec le vin blanc, le jus de citron, le sucre, le sel et le beurre, puis y mettre les asperges.
Faire cuire à petits bouillons 15 à 20 minutes à feu moyen, sortir ensuite les asperges, les égoutter et les garder au chaud.
Servir avec le jambon cru coupé en tranches très fines.
Couper le fromage à raclette en cubes ou en tranches et le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Mettre une petite portion d'asperges sur une assiette et napper de fromage fondu.
Avec ceci, on sert des pommes de terre cuites à l'eau et on saupoudre le tout de ciboulette et de citronnelle.



Raclette aux légumes

Pour 4 personnes, il faut:

4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 oignon
1 botte d'oignons de printemps
1 poivron vert et 1 poivron rouge
1 courgette de taille moyenne
1 aubergine de taille moyenne
200 g de champignons de Paris, frais
200 g de cœurs d'artichauts
1 boîte de tomates pelées
1 tasse de vin rouge
½ botte d'origan
½ botte de basilic
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée d'épices
1 kg de fromage à raclette

Préparation:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les gousses d'ail broyées avec le sel.
Nettoyer l'oignon, les oignons de printemps, les poivrons et la courgette, les laver et les couper en morceaux.
Couper l'aubergine en deux, la saler, la laisser absorber le sel ½ heure, la rincer et la couper également en morceaux.
Nettoyer les champignons, les laver, les laisser bien égoutter, puis les faire revenir dans l'huile avec les cœurs d'artichauts et les autres légumes.
Ajouter les tomates pelées et le vin rouge, puis laisser cuire 10 minutes.
Ajouter les herbes nettoyées, lavées et hachées fin, saler, poivrer et ajouter un peu d'épices.
Apporter les légumes à table et les garder au chaud sur un chauffe-plat.
Couper le fromage à raclette en cubes ou en tranches, puis le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Servir une portion de légume dans chaque assiette, puis recouvrir de fromage fondue.

NOTRE CONSEIL

Avec cette fondue aux légumes, on peut servir un steak et des pommes de terres au four.



Raclette piquante

Pour 4 personnes, il faut:

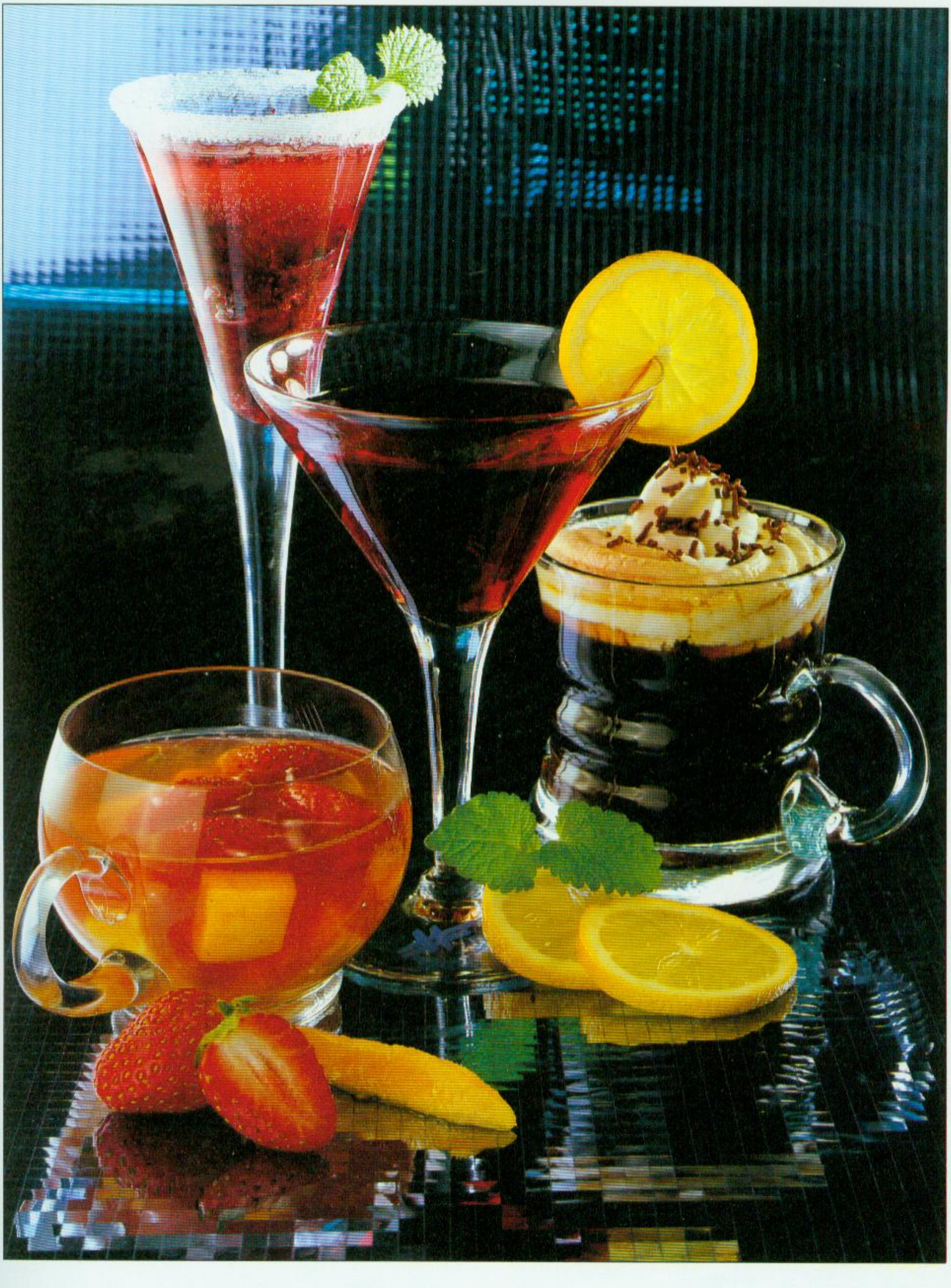
3 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 piment, 2 oignons
600 g de poitrine de porc cuite
1 poivron rouge, 1 poivron vert
1 petit poireau
1 boîte de haricots rouges
¼ l de fumet de viande
1 tasse de tomato ketchup
1 cuiller à café de paprika en poudre
1 cuiller à café de curry
poivre fraîchement moulu, sel
1 botte de ciboulette
1 kg de fromage à raclette
4 portions de pommes de terre à la pelure

Préparation:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis y faire revenir l'ail broyé avec le sel, ainsi que le piment coupé finement.
Couper la poitrine de porc en cubes, puis faire griller dans la poêle.
Nettoyer les oignons, les poivrons et le poireau, couper le tout en tranches, mettre dans la poêle avec la viande, puis faire revenir rapidement.

Ajouter les haricots rouges égouttés, verser le fumet de viande et le tomato ketchup.
Epicer avec le paprika en poudre, le curry, le sel et le poivre, puis ajouter la ciboulette finement hachée.
Apporter à table et tenir au chaud sur un chauffe-plat.
Couper le fromage à raclette en cubes ou en tranches et le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Mettre une petite portion de légumes dans chaque assiette, puis recouvrir de fromage fondu.
Servir avec des pommes de terre à la pelure.





Raclette impériale

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de filet de veau
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 oignon
400 g de morilles
2 tranches d'ananas
1 tasse de bouillon de viande
1 verre de champagne
1 pot de crème fraîche
1 cuiller à café de maïzena
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
1 botte de persil
1 kg de fromage à raclette (ou d'Emmental)

Préparation:

Couper le filet de veau en tranches et le faire cuire dans l'huile d'olive, puis le garder au chaud.
Faire revenir les oignons hachés fin dans cette même huile.
Nettoyer les morilles, les laver, les égoutter soigneusement, les ajouter aux oignons et les faire revenir rapidement.
Ajouter les tranches d'ananas coupées en petits morceaux, le bouillon de viande, le champagne et la crème fraîche, couvrir, puis laisser mijoter 10 minutes à feu moyen.
Délayer la maïzena dans un peu d'eau et mélanger à la sauce avec les champignons.
Saler, poivrer, ajouter la muscade et le sucre, puis mettre la viande dans cette sauce et faire chauffer.
Incorporer le persil finement haché, puis apporter le tout dans une grande poêle sur la table en gardant au chaud sur un chauffe-plat.
Couper le fromage à raclette en cubes ou en tranches et le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Servir une portion de filet de veau avec des champignons et recouvrir de fromage fondu.

NOTRE CONSEIL

Avec ceci, on peut servir de la baguette fraîche avec une salade variée assaisonnée d'une sauce au vin blanc.









Raclette madame

Pour 4 personnes, il faut:

3 cuillers à soupe de beurre
800 g de crevettes nordiques décortiquées
½ cuiller à café de sel, 1 oignon
1 gousse d'ail, sel
200 g de champignons de Paris
1 tasse de vin blanc
2 cuillers à soupe de miel
le jus d'un citron
1 cuiller à café de thym
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
poivre fraîchement moulu
1 kg de fromage à raclette

Préparation:

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon coupé en petits dés.
Ajouter les crevettes nordiques décortiquées, lavées et bien égouttées, puis faire revenir.
Ajouter l'ail broyé avec le sel, puis faire revenir rapidement.
Ajouter les champignons nettoyés, lavés et soigneusement égouttés, arroser avec le vin blanc et laisser mijoter 5 minutes.
Assaisonner avec le miel, le jus de citron, le thym, les herbes nettoyées, lavées et finement hachées, puis saler et poivrer.
Apporter la poêle à table et la garder au chaud.
Couper le fromage à raclette en cubes et le faire fondre individuellement sous le gril à raclette.
Servir une portion de crevettes et champignons dans chaque assiette, puis recouvrir de fromage fondu.


1983



Le plaisir du fromage fondu dans le caquelon

Nous voici ici en présence de la forme originelle de la fondue, car c'est le fromage suisse fondu qui lui a donné son nom. Pain, vin, fromage et une petite eau-de-vie sont à la base de la fondue qui réjouira vos convives.



Fondue Chianti

Pour 4 personnes, il faut:

400 g dc Bel Paese
200 g de Parmesan
¼ l de Chianti
1 botte d'estragon frais
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
le jus d'une orange
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
sel
poivre noir fraîchement moulu

En outre:

1 pain blanc de ménage
4 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
½ cuiller à café de sel
1 gousse d'ail
1 bocal de cœurs d'artichauts
1 bocal de petits légumes au vinaigre
1 bocal d'épis de maïs
1 bocal d'olives noires et vertes
200 g de jambon de Parme
200 g de salami

Préparation:

Râper le Bel Paese et le Parmesan dans un plat.
Faire chauffer le Chianti dans un caquelon à fondue et y mettre le fromage.
Faire fondre à feu doux tout en remuant constamment.
Ajouter un peu de muscade et de sucre pour affiner le goût.
Délayer la maïzena dans le jus d'orange, puis mettre ce mélange dans la fondue pour la lier.
Saler et poivrer.
Couper le pain en gros cubes, faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir l'ail broyé avec du sel.
Ajouter les cubes de pain et les faire griller rapidement dans la poêle.
Servir les croûtons à l'ail, les cœurs d'artichauts, les petits légumes au vinaigre, les épis de maïs, les olives, le jambon de Parme coupé en tranches très fines, ainsi que le salami, le tout joliment disposé dans un grand plat. Déguster avec la fondue.



Fondue au kirsch

Pour 4 personnes, il faut:

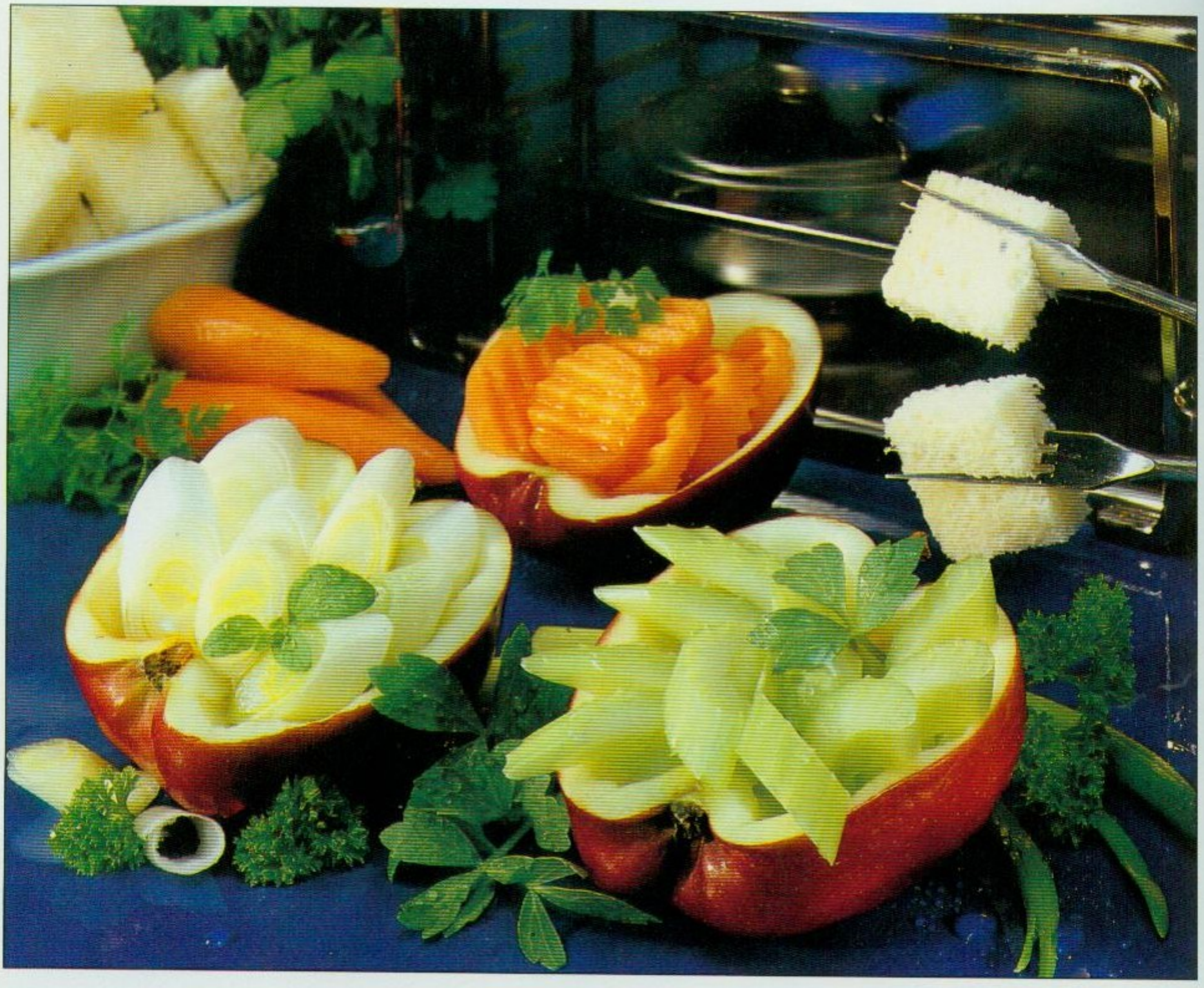
300 g d'Appenzell
300 g d'Emmental jeune
¼ l de vin blanc
1 pincée de cumin
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
le jus d'une orange
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
sel
poivre fraîchement moulu
½ botte de sauge fraîche
1 gousse d'ail
4 cl de kirsch

En outre:

1 pain blanc
200 g de carottes
1 céleri en branches
1 botte d'oignons de printemps
2 pommes rouges

Préparation:

Râper l'Emmental et l'Appenzell dans un plat.
Faire chauffer le vin blanc dans un caquelon, épicer avec le cumin, la muscade et le sucre, puis ajouter le fromage.
Faire fondre le fromage à feu doux tout en remuant.
Délayer la maïzena dans le jus d'orange, puis lier la fondue avec ce mélange.
Saler, poivrer, ajouter la sauge finement hachée ainsi que l'ail coupé finement, puis aromatiser avec le kirsch.
Couper le pain blanc en cubes.
Eplucher les carotes, les couper en fines rondelles, puis nettoyer le céleri, le laver et le couper en morceaux, ainsi que les oignons de printemps.
Eplucher les pommes, les débarrasser du trognon, puis les couper.
Disposer joliment tous ces ingrédients sur un plat et les déguster avec la fondue.





Fondue au calvados

Pour 4 personnes, il faut:

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
2 pommes vertes
½ cuiller à café de sel
1 gousse d'ail
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
¼ l de cidre
300 g de Greyerzer
300 g de Fontina
le jus d'une orange
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
1 cuiller à soupe de marjolaine
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
1 pincée de muscade
1 botte de menthe poivrée
4 cl de calvados

En outre:

200 g de jambon blanc
200 g de jambon braisé
4 petits pains de seigle
4 petits pains blancs
200 g de fraises fraîches
1 petit ananas

Préparation:

Faire chauffer le beurre ou la margarine dans un poêlon à fondue et y faire revenir les pommes épluchées, débarrassées du trognon et râpées.
Ajouter l'ail broyé avec du sel, ainsi que le poivre en grains, verser le cidre et porter à ébullition.
Ajouter le fromage râpé et faire fondre tout en remuant.
Délayer la maïzena dans le jus d'orange, puis lier la fondue avec ce mélange.
Epicer avec la marjolaine, le sel, le poivre, le sucre et la muscade, ainsi qu'avec la menthe poivrée nettoyée, lavée, et hachée fin, puis aromatiser avec le calvados.
Couper le jambon et le pain en morceaux et disposer le tout joliment sur un plat avec les fraises.
Eplucher l'ananas, le couper en deux, retirer le trognon, puis couper la chair en morceaux également.
Servir ces accompagnements avec la fondue.







Fondue au chester à la bière

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de Chester
200 g d'Emmenthal
¼ l de bière de malt brune
1 pincée de cumin
1 pincée de muscade
1 pincée de clous de girofle en poudre, sel
poivre fraîchement moulu
2 cuillers à soupe de miel
le jus d'une orange
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
½ botte de persil

En outre:

8 bretzels frais

Préparation:

Râper le fromage dans un plat. Faire chauffer la bière de malt dans un caquelon à fondue en y ajoutant le cumin, la muscade, les clous de girofle en poudre, le sel, le poivre et le miel.
Mettre le fromage râpé dans la bière et faire fondre en remuant constamment.
Délayer la maïzena dans le jus d'orange puis lier la fondue avec ce mélange.
Ajouter le persil finement haché dans la fondue et servir avec les bretzels coupés en morceaux.

Fondue des 4 pays

Pour 4 personnes, il faut:

150 g de Bel Paese
150 g d'Emmental
150 g de Gouda
150 g de Roquefort
¼ l de vin blanc
½ pot de crème fraîche
le jus d'une orange
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
2 cl de cognac

En outre:

200 g de jambon de Parme
4 saucisses de Toulouse
8 crevettes nordiques
100 g de salami
baguette fraîche
4 portions de pommes de terre à la pelure

Préparation:

Râper le fromage dans un plat. Faire chauffer le vin blanc et la crème fraîche dans une casserole, puis y faire fondre le fromage en remuant constamment. Délayer la maïzena dans le jus d'orange, puis lier la fondue avec ce mélange.
Incorporer à la fondue la ciboulette finement hachée et le persil passé à la moulinette, puis épicer avec le sel, le poivre, la muscade et le sucre et aromatiser avec le cognac.
Couper le jambon de Parme en très fines tranches, puis faire cuire à la poêle les saucisses en morceaux et les crevettes (ou les faire cuire à l'eau), puis servir avec le salami coupé très fin.
Cette fondue des 4 pays se déguste avec de la baguette fraîche et des pommes de terre à la pelure.



Fonduta piémontese

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de Fontina
200 g de Bel Paese
¼ l de lait
30 g de beurre
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
sel
poivre fraîchement moulu
½ botte de citronnelle
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
4 cuillers à soupe d'eau
2 cl de Grappa

En outre:

8 petits pains
Grissinis
1 botte d'oignons de printemps
6 carottes
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 bocal de fonds d'artichauts
200 g de salami italien

Préparation:

Râper le fromage dans un plat. Mettre le lait et le beurre dans une casserole et mettre à cuire. Ajouter le fromage râpé, puis le laisser fondre dans le lait et le beurre à feu très doux tout en remuant constamment.
Relever avec le sel, le poivre, le sucre et la muscade, puis ajouter la citronnelle hachée finement. Délayer la maïzena dans l'eau et lier la fondue avec ce mélange, puis affiner le goût en ajoutant la Grappa.
Couper les petit pains en morceaux et les servir avec les Grissinis.
Nettoyer les oignons de printemps et les carottes, les laver et les couper en rondelles.
Nettoyer les poivrons et les couper en lamelles. Couper les fonds d'artichauts en deux.
Couper le salami en tranches très fines et disposer tous les ingrédients de façon décorative dans un plat avant de les servir avec la fondue.





Fondue frisonne aux crevettes

Pour 4 personnes, il faut:

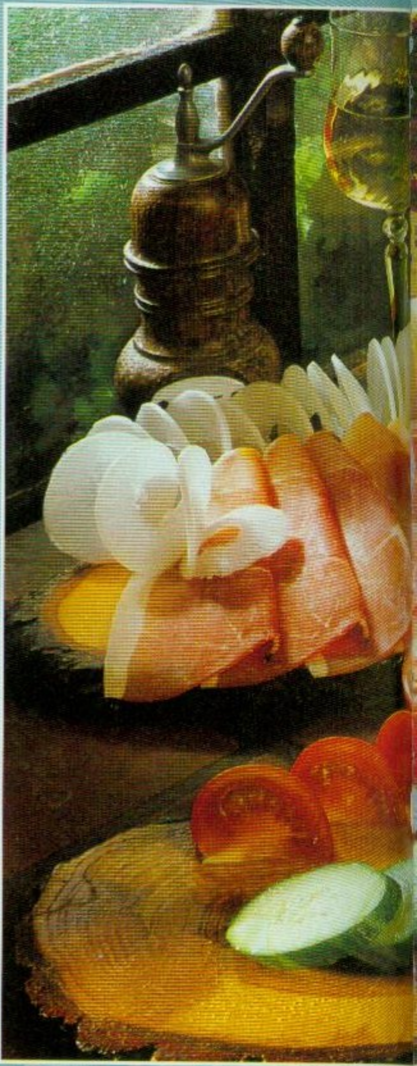
300 g de fromage à raclette
300 g de Tilsit
¼ l de Pils
40 g de beurre
½ cuiller à café de cumin moulu
1 pincée de muscade
½ tasse d'aquavit
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
4 cuillers à soupe d'eau
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre

En outre:

600 g de crevettes fraîches
le jus de 2 citrons
1 pain blanc
4 portions de pommes de terre à la pelure
1 tasse de beurre salé
1 tasse de fromage blanc aux herbes

Préparation:

Râper les 2 sortes de fromage dans un plat.
Faire chauffer la Pils avec le beurre dans une casserole.
Ajouter le fromage râpé et le faire fondre à feu doux tout en remuant constamment.
Relever le goût en ajoutant le cumin, la muscade et les clous de girofle en poudre, puis aromatiser avec l'aquavit.
Délayer la maïzena dans l'eau puis lier la fondue avec ce mélange, saler, poivrer et sucrer.
Arroser les crevettes décortiquées, lavées et bien égouttées, avec le jus de citron, puis les disposer sur une assiette.
Couper le pain blanc en cubes.
Garder les pommes de terre à la pelure dans un plat au chaud.
Servir le beurre salé et le fromage blanc aux herbes, ainsi que les autres ingrédients avec cette fondue.





Fondue montagnarde pour jours de fête

Pour 4 personnes, il faut:

400 g d'Emmental
200 g de fromage à raclette
¼ l de lait
30 g de beurre
1 pincée de muscade
1 pincée de clous de girofle en poudre
sel
poivre fraîchement moulu



1 pincée de sucre
1 botte de ciboulette
½ botte de persil

En outre:

4 portions de pommes de terre à la pelure
1 pain de campagne
1 tasse de beurre salé
4 tomates
1 concombre
2 bottes de radis
1 gros raifort
400 g de jambon cru fumé

Préparation:

Râper le fromage dans un plat. Faire chauffer le beurre dans une casserole avec le lait, ajouter le fromage et faire fondre à feu doux tout en remuant.
Relever le goût en ajoutant la muscade, les clous de girofle en poudre, le sel et le poivre, ainsi que le sucre.
Incorporer la ciboulette finement hachée, ainsi que le persil également haché, à la fondue.
Selon le goût et la consistance de la fondue, lier éventuellement la fondue avec un peu de maïzena.
Avec cette fondue, on sert des pommes de terre à la pelure, du pain de campagne coupé en gros cubes, du beurre salé, des tomates, des rondelles de concombre et des radis.
Le raifort sera coupé de façon décorative en spirale et, 5 minutes avant de le servir, on le salera bien.
Couper le jambon en tranches très fines, puis le servir également avec les autres ingrédients pour accompagner la fondue.

Fondue au champagne

Pour 4 personnes, il faut:

300 g de Gouda
300 g de Bel Paese
¼ l de champagne
½ pot de crème fraîche très légèrement sucrée
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
sel
poivre blanc fraîchement moulu
1 pincée de sucre
1 pincée de muscade
½ botte de citronnelle
2 jaunes d'œufs
2 cl d'eau-de-vie de vin

En outre:

200 g de filet de bœuf
200 g de saumon fumé
4 filets de truites fumés
1 baguette fraîche
1 pot d'œufs de lumps
1 pot d'œufs de saumon
1 tasse de crème de raifort (disponible en magasin)

Préparation:

Râper le fromage dans un plat. Faire chauffer le champagne avec la crème dans un caquelon à fondue. Ajouter le fromage et laisser fondre tout en remuant. Délayer la maïzena dans un peu d'eau, puis lier la fondue avec ce mélange.
Saler, poivrer, ajouter le sucre et la muscade, ainsi que la citronnelle finement hachée.
Battre les jaunes avec l'eau-de-vie de vin, puis incorporer ce mélange à la fondue juste avant de servir.
Couper le filet de bœuf en tranches très fines, puis disposer dans une assiette ou sur une petite planche avant de servir.
Disposer également le saumon et les filets de truites sur des assiettes ou des petites planches.
Couper la baguette en petits cubes, puis servir avec les autres aliments pour accompagner la fondue.



Fondue fumée à l'Emmental

Pour 4 personnes, il faut:

1 cuiller à soupe de beurre ou de margarine
250 g de jambon cru fumé
½ cuiller à café de sel
1 gousse d'ail
1 oignon
1 botte d'oignons de printemps
¼ l de bière brune
600 g d'Emmental
1 tasse de crème fraîche
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
½ cuiller à café de cumin en poudre
1 pincée de muscade
1 botte de ciboulette
4 portions de spätzles sautés à la poêle (spécialité de pâtes allemandes)
4 cuillers à soupe de saindoux
2 oignons
1 petit pain de campagne

Préparation:

Faire chauffer le beurre ou la margarine dans un caquelon à fondue et y faire revenir le jambon coupé en petits cubes.
Ajouter la gousse d'ail broyée avec du sel, l'oignon finement haché, ainsi que les oignons de printemps coupés en minces lamelles, puis faire cuire quelques instants.
Verser la bière, puis porter à ébullition.
Râper finement l'Emmental, le mettre dans la bière et laisser fondre en remuant constamment, puis ajouter la crème fraîche.

Délayer la maïzena avec un peu d'eau, puis lier la fondue avec ce mélange.
Saler, poivrer, ajouter le sucre, le cumin et la muscade, puis incorporer la ciboulette finement hachée.
Disposer dans de petits plats les spätzles sautés avec quelques rondelles d'oignons revenus dans le saindoux, puis servir pour accompagner la fondue.
Couper le pain de campagne en morceaux, les disposer dans un plat et servir avec la fondue.



Fondue au fromage avec boulettes de viande hachée

Pour 4 personnes, il faut:

pour les boulettes de viande hachée:

600 g de viande hachée
1 oignon
50 g de lard maigre fumé
2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
1 petit pain
2 œufs
1 cuiller à café de marjolaine
1 cuiller à café de thym
2 cuillers à soupe de moutarde
1 botte de persil
sel
poivre fraîchement moulu
1 cuiller à soupe de paprika en poudre
1 cuiller à café de curry
chapelure
matière grasse pour la poêle

pour le fromage:

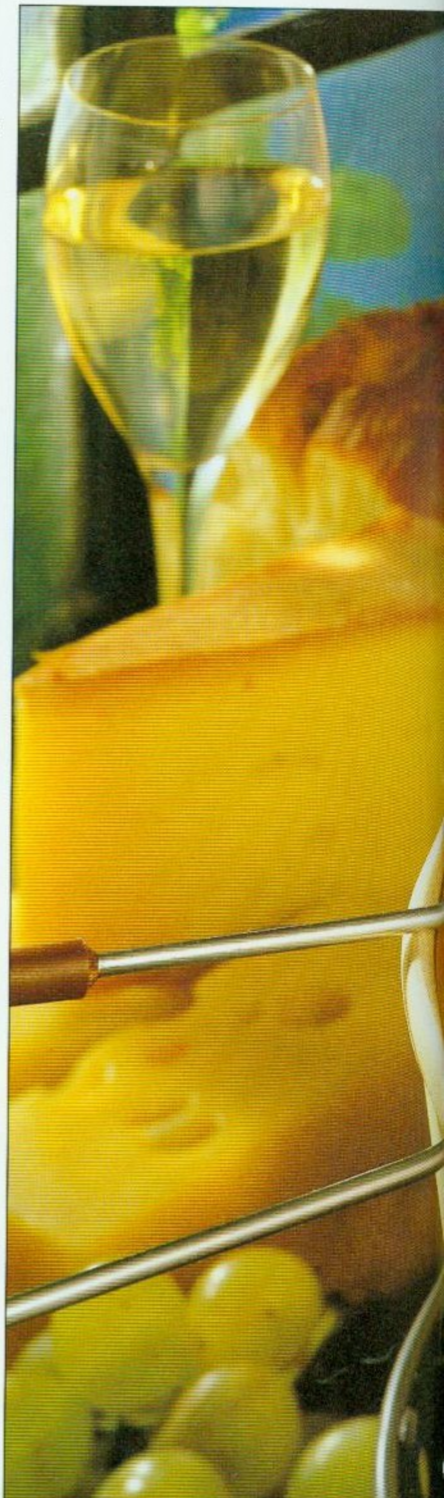
300 g d'Emmental
300 g de fromage à raclette
¼ l de vin blanc
1 pincée de cumin
1 pincée de muscade
1 pincée de sucre
2 à 3 cuillers à soupe de maïzena
4 cl d'eau-de-vie de prunes

En outre:

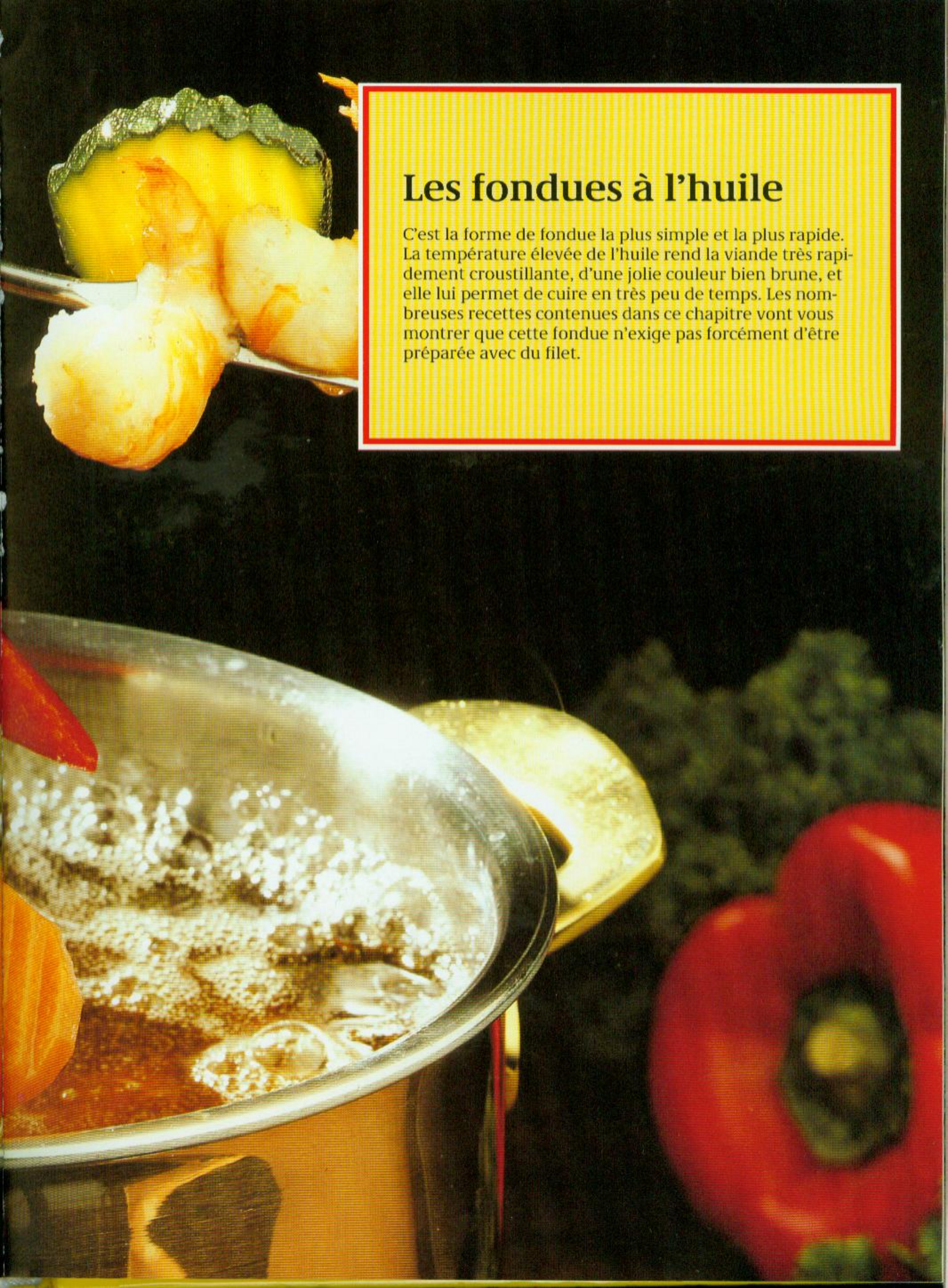
Différentes sortes de pain

Préparation:

Mettre la viande hachée dans un plat, hacher finement les oignons, et couper le lard en petits dés.
Dans une poêle, faire chauffer le beurre ou la margarine, y faire revenir le lard et les oignons.
Tremper le petit pain dans l'eau froide, l'écraser, le mettre dans un plat avec le lard et les oignons, la viande et les œufs, puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une masse compacte.
Relever le goût avec le thym, la marjolaine, la moutarde, le persil, nettoyé, lavé et haché fin, saler, poivrer, et ajouter le curry et le paprika.
Lier encore un peu, éventuellement, la masse avec un peu de chapelure, former des petites boulettes avec les mains humides, puis faire cuire ces boulettes dans une poêle, les sortir et les servir avec la fondue.
Pour la fondue, râper finement l'Emmental et le fromage à raclette.
Faire chauffer le vin blanc dans un caquelon à fondue, puis y faire fondre le fromage tout en remuant constamment.
Relever le goût avec le cumin, la muscade, le sucre, le sel et le poivre.
Délayer la maïzena dans un peu d'eau et lier la fondue avec ce mélange. Aromatiser avec l'eau-de-vie de prunes.
Servir la fondue accompagnée des différentes sortes de pain et des boulettes de viande hachée.



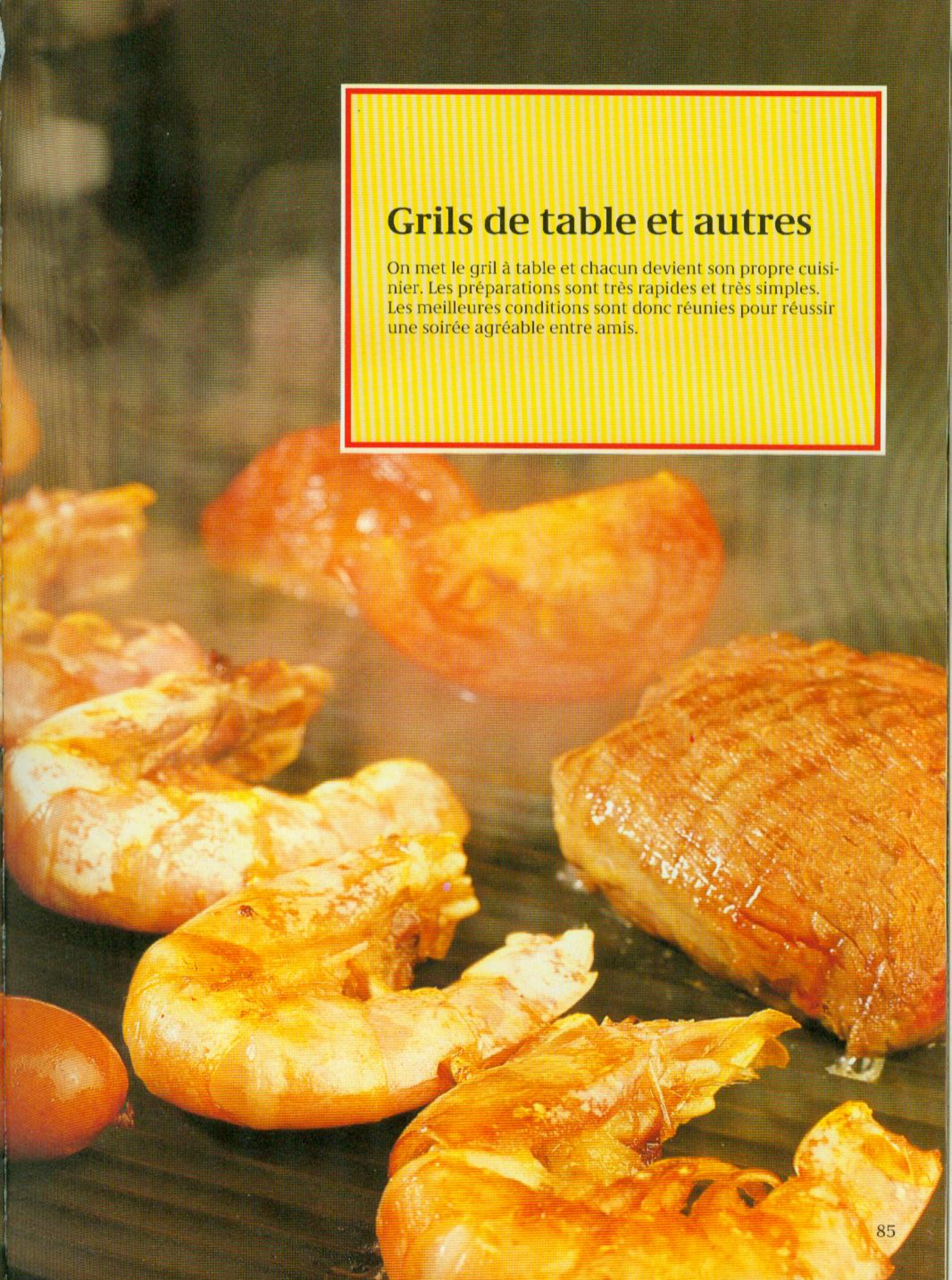




Les fondues à l'huile

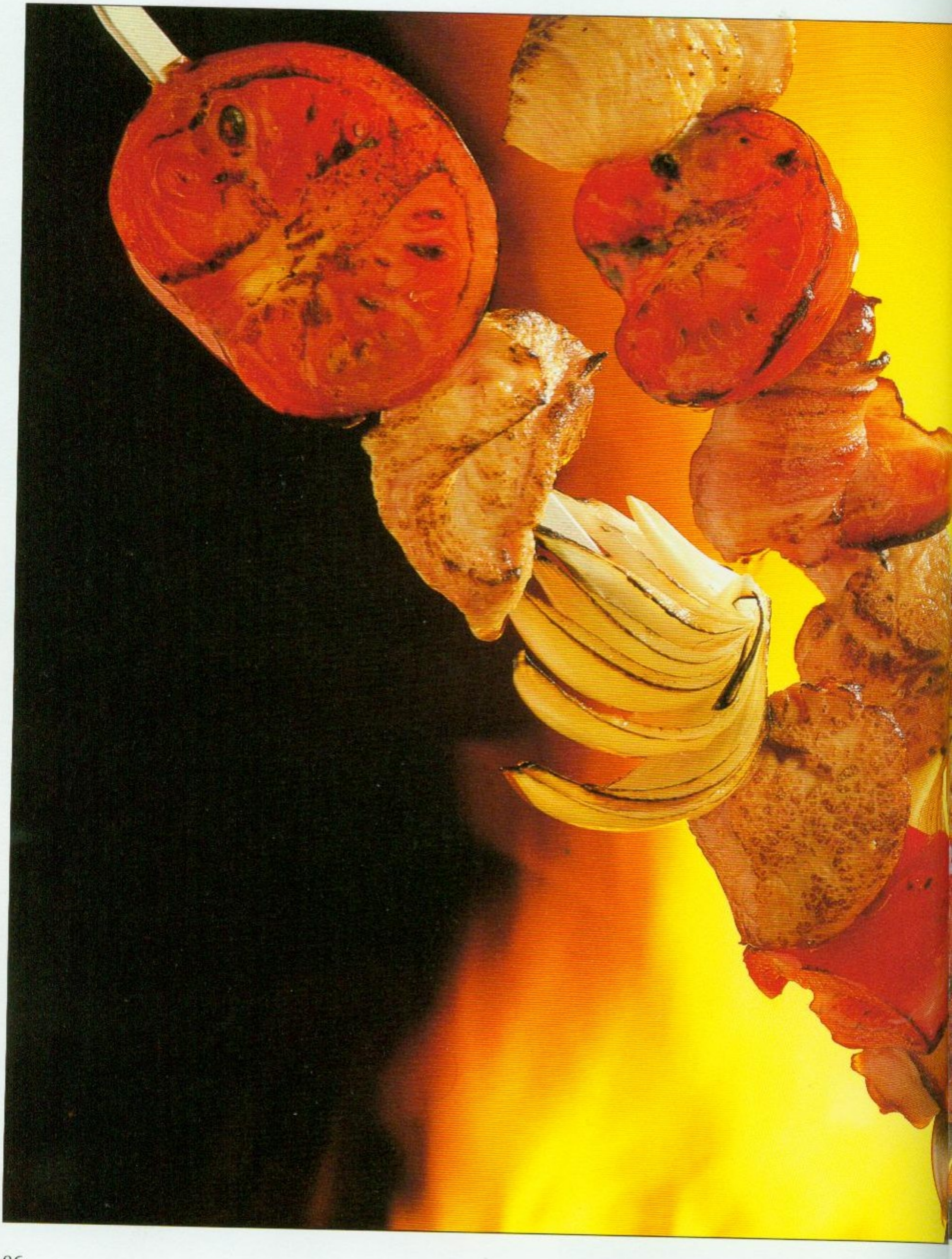
C'est la forme de fondue la plus simple et la plus rapide. La température élevée de l'huile rend la viande très rapidement croustillante, d'une jolie couleur bien brune, et elle lui permet de cuire en très peu de temps. Les nombreuses recettes contenues dans ce chapitre vont vous montrer que cette fondue n'exige pas forcément d'être préparée avec du filet.





Grils de table et autres

On met le gril à table et chacun devient son propre cuisinier. Les préparations sont très rapides et très simples. Les meilleures conditions sont donc réunies pour réussir une soirée agréable entre amis.





Brochettes ardentes

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de filet de porc
400 g de blanc de poulet
1 petite boîte de saucisses à cocktail
8 tranches de lard maigre fumé
4 tomates
1 poivron rouge et 1 poivron vert
100 g de champignons frais
1 oignon
sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce au miel:

1 tasse de tomato ketchup
3 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
quelques gouttes de tabasco
½ cuiller à café de curry
½ cuiller à café de paprika doux en poudre

pour la sauce aux herbes:

1 tasse d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de marjolaine
1 cuiller à café de thym
½ cuiller à café de romarin
2 cuillers à soupe de sauce de soja
1 pincée de poivre de cayenne

En outre:

1 tasse d'eau-de-vie de fruits chaude
1 tasse de ketchup au curry (disponible en magasin)
1 tasse de sauce à l'ail
1 tasse de beurre aux herbes
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)

Préparation:

Couper le filet de porc et le blanc de poulet en morceaux. Bien laisser égoutter les saucisses à cocktail, puis couper les tranches de lard en quatre.
Couper les tomates en deux, ainsi que les poivrons, les épépiner et les couper en morceaux.
Nettoyer les champignons, les laver et les laisser égoutter.
Eplucher les oignons et les couper aussi en morceaux.
Disposer tous les aliments de façon décorative sur un plat, sans oublier de servir aussi du sel et du poivre.
Pour la sauce au miel, mélanger le tomato ketchup avec le miel et le vinaigre de fruits, puis épicer avec le tabasco, le curry, le paprika, le sel et le poivre. Mettre cette sauce dans une coupelle, puis mettre à table avec les autres aliments.
Pour la sauce aux herbes, mélanger l'huile d'olive avec la marjolaine, le thym, le romarin et la sauce de soja, ajouter le poivre de Cayenne, saler et poivrer.
Disposer de façon décorative, sur la table, l'eau-de-vie de fruits, le curry au ketchup, l'aïoli, le beurre aux herbes et la sauce cocktail, avec les autres aliments.
Selon le goût, chacun peut enfiler la viande et les légumes sur des petites piques et les faire cuire sur le gril de table auparavant légèrement huilé.
Enduire les brochettes de sauce au miel ou aux herbes pendant la cuisson.
A la fin de la cuisson, verser un peu d'eau-de-vie de fruits dans une louche, en arroser les brochettes, puis les flamber.

NOTRE CONSEIL

Servez cette fondue avec une salade variée et du pain grillé.

Steaks à la mexicaine

Pour 4 personnes, il faut:

12 petites escalopes de porc (80 g chacun)
1 tasse d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de poivre vert en grains
1 piment
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
2 cuillers à soupe de marjolaine
½ cuiller à café de piment en poudre
2 cl d'eau-de-vie de vin
2 poivrons
2 oignons
1 petit poireau

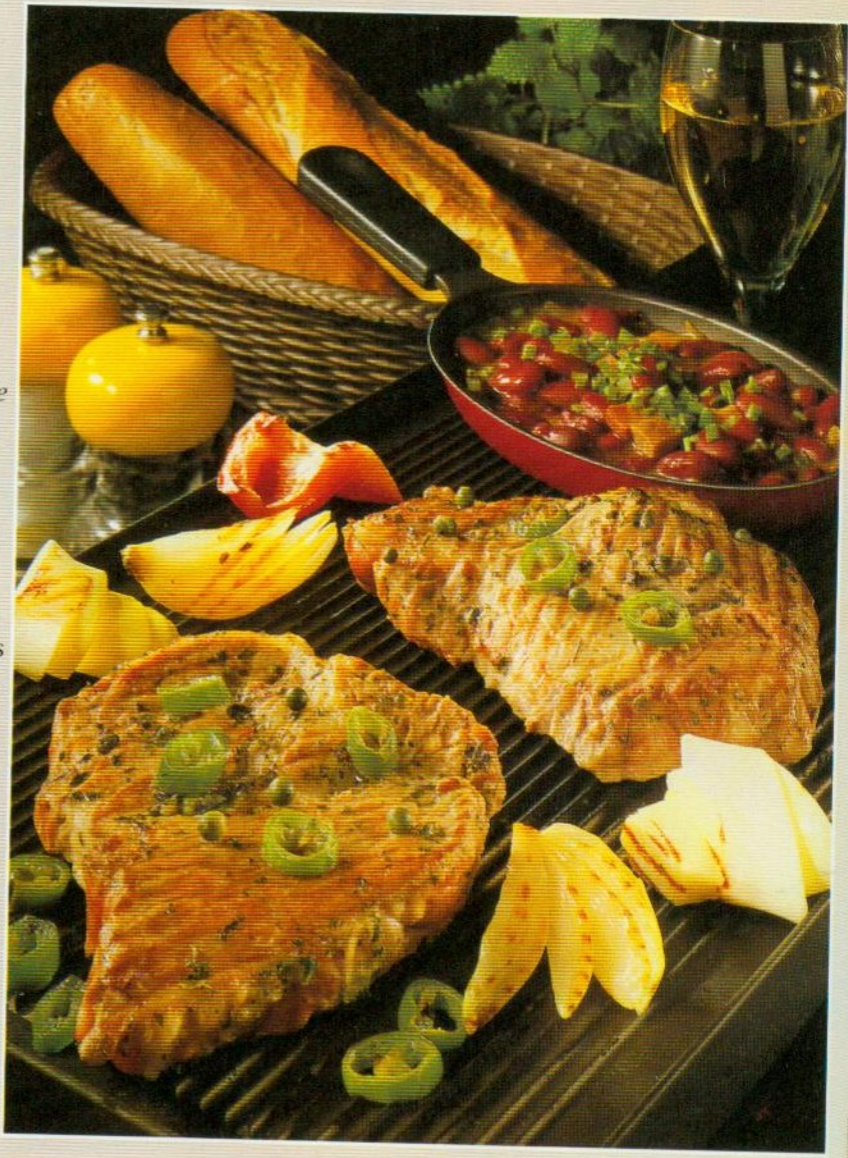
pour les légumes piquants:

2 cuillers à soupe d'huile d'olive
100 g de lard maigre fumé
1 oignon
1 piment
1 boîte de haricots rouges
2 tasses de fumet de viande
4 cuillers à soupe de crème fraîche
1 cuiller à café de paprika en poudre
1 pincée de poivre de Cayenne
1 botte de ciboulette

Préparation:

Tamponner les escalopes avec du papier absorbant afin qu'elles soient bien sèches, puis les mettre dans un plat.
Mélanger l'huile d'olive avec les grains de poivre vert écrasés, le piment coupé fin, les gousses d'ail broyées avec le sel, la marjolaine, le piment en poudre et l'eau-de-vie de vin, badigeonner les escalopes avec ce mélange et laisser mariner toute la nuit.
Juste avant de servir, nettoyer et laver les poivrons, les oignons et le poireau, puis les couper en morceaux.
Disposer les légumes et les escalopes dans une assiette.
Pour préparer les légumes piquants, faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir le lard coupé en dés.
Ajouter les oignons hachés fin et le piment également haché, puis faire cuire rapidement.
Ajouter les haricots rouges égouttés, ainsi que le fumet de viande, puis porter le tout à ébullition.
Affiner le goût avec la crème fraîche, épicer avec le paprika, le poivre de Cayenne, saler, poivrer, puis mélanger le tout avec la ciboulette fraîchement hachée.

Faire cuire les steaks, les poivrons et le poireau sur le gril de table, puis les servir avec les légumes.



Steaks au baies de genièvre

Pour 4 personnes, il faut:

12 côtelettes de chevreuil, de taille moyenne (côtelettes doubles)
2 cuillers à soupe de baies de genièvre
1 bulbe de fenouil
4 carottes
1 céleri en branches

pour la sauce aux airelles:

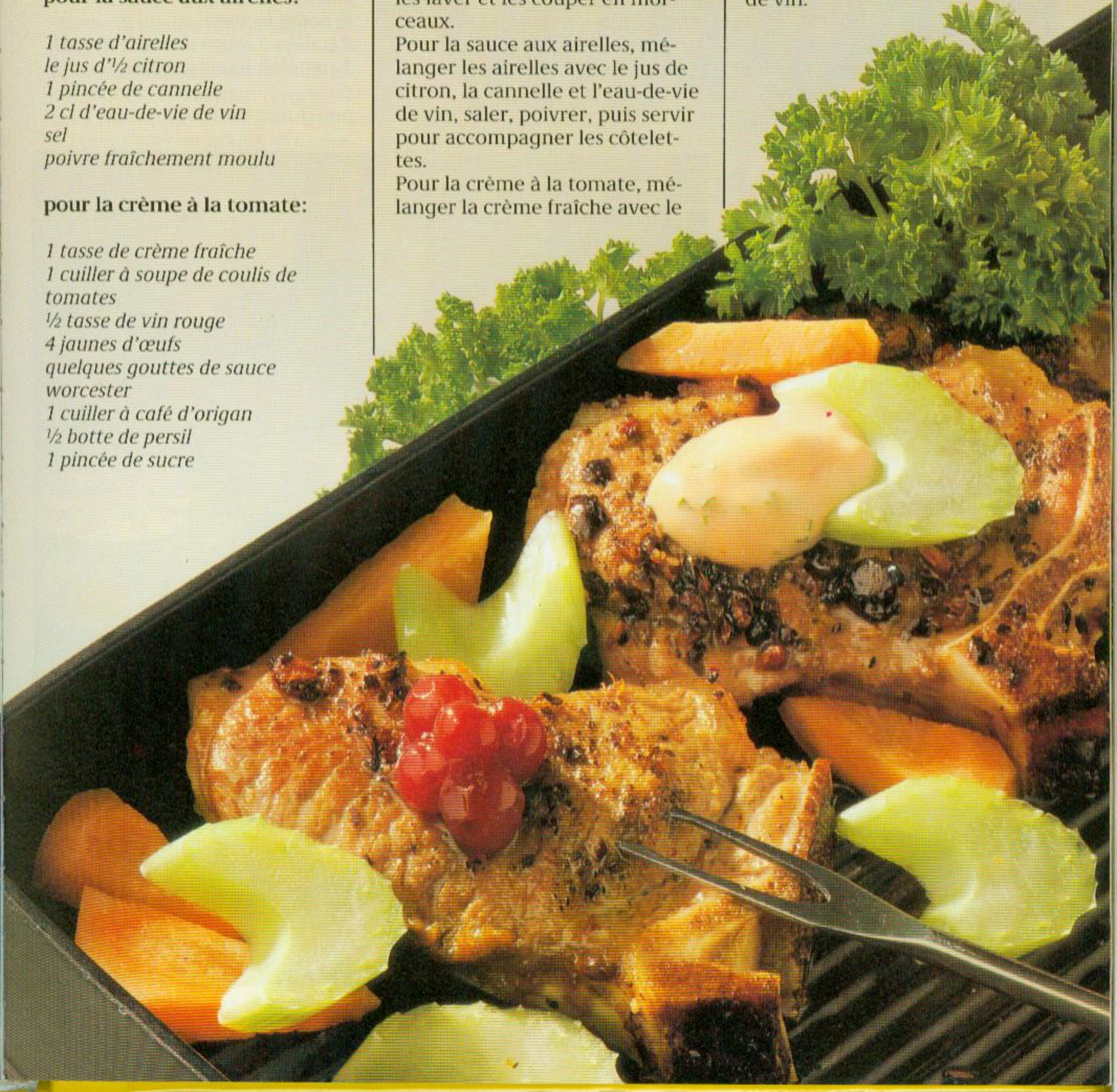
1 tasse d'airelles
le jus d'½ citron
1 pincée de cannelle
2 cl d'eau-de-vie de vin
sel
poivre fraîchement moulu

pour la crème à la tomate:

1 tasse de crème fraîche
1 cuiller à soupe de coulis de tomates
½ tasse de vin rouge
4 jaunes d'œufs
quelques gouttes de sauce worcester
1 cuiller à café d'origan
½ botte de persil
1 pincée de sucre

En outre:
matière grasse pour le gril
quelques gouttes d'eau-de-vie de vin

Préparation:
Tamponner les côtelettes avec du papier absorbant afin qu'elles soient bien sèches, écraser les baies de genièvre dans le mortier, en mettre généreusement sur les côtelettes, puis laisser macérer au moins toute la nuit.
Nettoyer le bulbe de fenouil, les carottes et le céleri en branches, les laver et les couper en morceaux.
Pour la sauce aux airelles, mélanger les airelles avec le jus de citron, la cannelle et l'eau-de-vie de vin, saler, poivrer, puis servir pour accompagner les côtelettes.
Pour la crème à la tomate, mélanger la crème fraîche avec le coulis de tomates, le vin rouge et les jaunes d'œufs, puis battre ce mélange au bain-marie ou directement sur le feu à feu doux.
Retirer la sauce du feu, l'épicer avec la sauce worcester, l'origan, le persil, nettoyé, lavé et haché fin, ajouter le sucre, saler, poivrer et servir pour accompagner les côtelettes.
Faire chauffer la matière grasse sur le gril, y faire cuire les côtelettes et les légumes selon le goût, saler, poivrer, puis arroser de quelques gouttes d'eau-de-vie de vin.



Festival de saucisses

Pour 4 personnes, il faut:

8 petites saucisses à griller
4 grosses saucisses à griller
4 saucisses de Francfort
4 saucisses fumées
1 concombre, 4 tomates
2 bottes d'oignons de printemps
8 tranches d'ananas, 2 pommes

pour la sauce moutarde:

1 tasse de mayonnaise
4 cuillers à soupe de moutarde
½ cuiller à café de curry
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre, sel
2 cl d'eau-de-vie de vin

pour la crème aux groseilles:

1 pot de crème fraîche
4 cuillers à soupe de gelée de groseilles
quelques gouttes de tabasco
2 cuillers à soupe de vinaigre
le jus d'½ citron

En outre:

matière grasse pour le gril
1 tasse de moutarde
1 tasse de petits légumes au vinaigre
1 tasse de fruits divers macérés dans du vinaigre
diverses sortes de pain

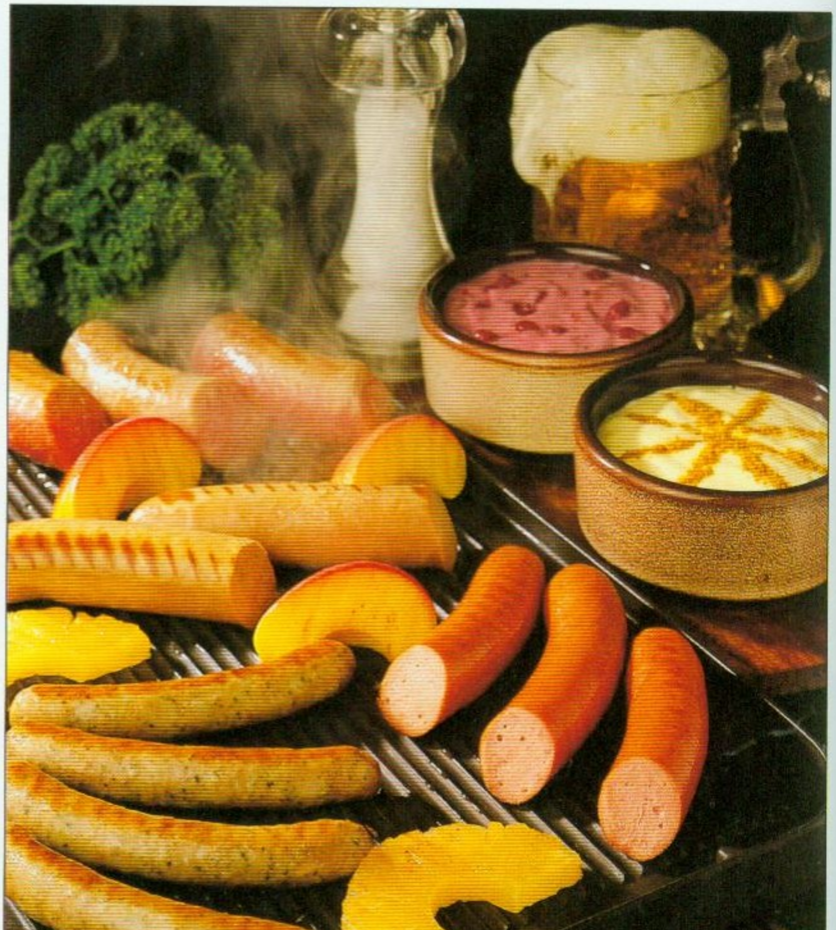
Préparation:

Inciser au couteau les grosses saucisses à griller et les saucisses fumées. Couper en deux les saucisses de Francfort.
Couper le concombre en rondelles, les tomates en deux et les oignons de printemps en morceaux.
Eplucher les pommes, les débarrasser du trognon, les couper en fins quartiers, puis couper les tranches d'ananas en deux.
Pour la sauce moutarde, mélanger la mayonnaise avec la moutarde, ajouter le curry, le sel, le poivre, le sucre et l'eau-de-vie de vin, puis servir pour accompagner les saucisses.
Pour la crème aux groseilles, mélanger la crème fraîche avec la gelée de groseilles, puis ajouter le tabasco, le vinaigre de fruits, le jus de citron, le sel et le poivre; servir ensuite pour accompagner les saucisses.
Faire griller les saucisses et les légumes selon le goût.
En outre, on sert également de la moutarde, des petits légumes au vinaigre, des fruits macérés dans le vinaigre et des pains.

Steaks hachés au poivre

Pour 4 personnes, il faut:

600 g de bœuf haché
1 oignon
1 petit pain
2 œufs
2 cuillers à soupe de poivre vert en grains
1 cuiller à café de poivre noir
2 cuillers à soupe de moutarde
½ botte d'échalotes
½ botte de persil
2 cuillers à soupe de sauce de soja
2 cuillers à soupe de sherry
sel
poivre fraîchement moulu



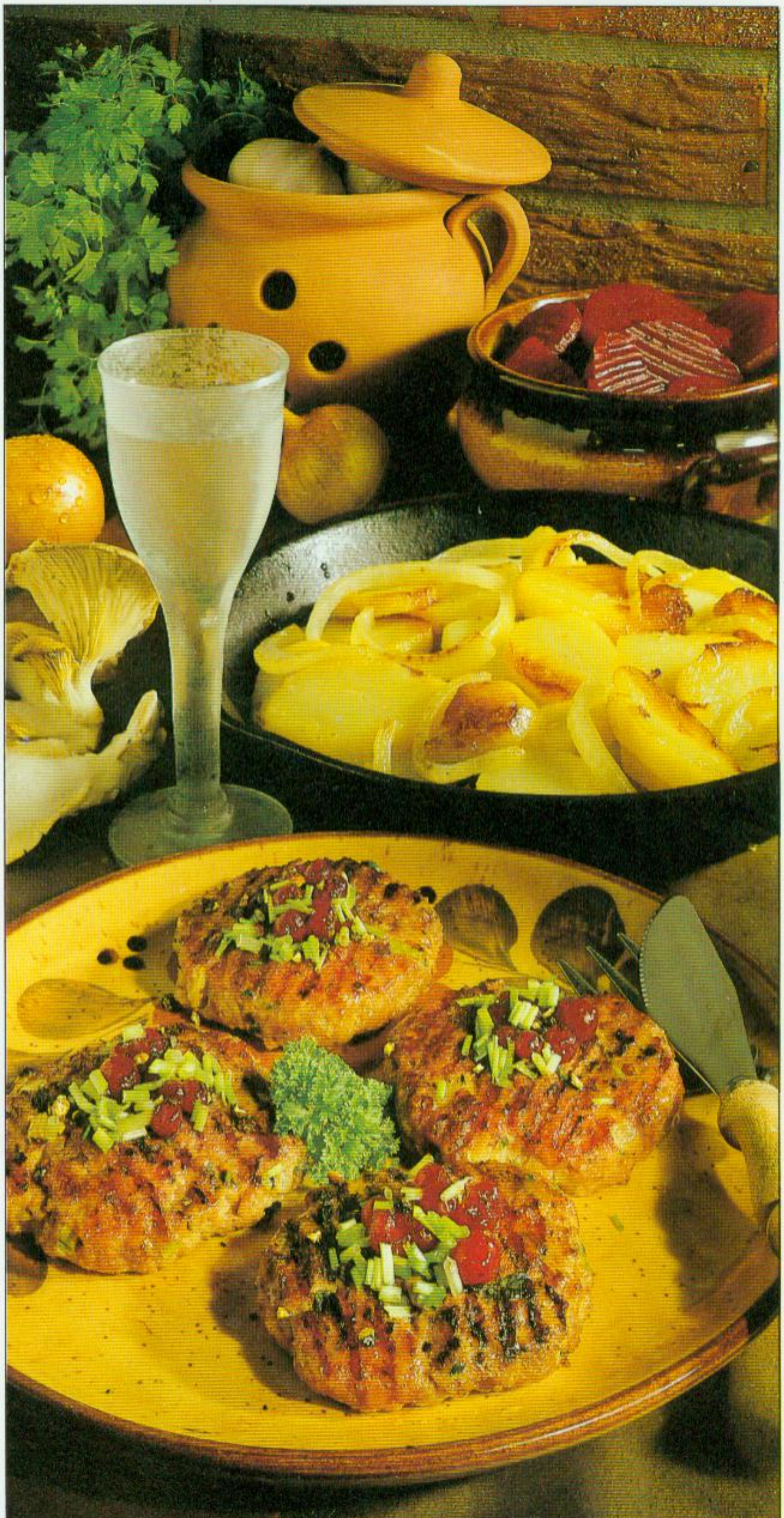
1 pincée de sucre
matière grasse pour le gril

En outre:

1 bocal de cornichons au vinaigre
400 g de champignons
1 oignon
1 tasse d'airelles
8 cl de vodka
1 tasse de poivre noir concassé
1 tasse de ciboulette fraîchement hachée

Préparation:

Mettre la viande hachée dans un plat.
Ajouter, dans le plat, l'oignon finement haché, le pain trempé dans l'eau et écrasé, les œufs et le poivre vert en grains, puis malaxer le tout soigneusement.
Ajouter le poivre, la moutarde, la ciboulette finement hachée, la sauce de soja et le sherry.
Saler, poivrer, ajouter 1 pincée de sucre, puis former des petits steaks avec ce hachis.
Faire chauffer le gril avec la matière grasse, puis y faire griller les steaks hachés au poivre selon le goût.
Ajouter, sur les steaks, les cornichons bien égouttés, les champignons lavés et égouttés, puis continuer à faire cuire.
Parsemer les steaks d'oignon haché fin.
Mettre une cuiller à café d'airelles sur chaque steak, puis arroser d'un peu de vodka.
Saupoudrer d'un peu de poivre noir concassé et de ciboulette.



NOTRE CONSEIL

On accompagnera ces steaks de pommes de terre sautées, ainsi que d'une salade de betteraves.

Steaks gourmands

Pour 4 personnes, il faut:

pour les steaks de filet de bœuf:

4 steaks coupés dans le filet de bœuf (100 g par steak)
100 g de roquefort
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
2 cuillers à soupe de chapelure
1 trait d'eau-de-vie de vin

pour les escalopes de veau:

4 escalopes de veau (100 g par escalope)
4 tranches de jambon blanc
4 branches de sauge

pour les steaks de longe de porc:

4 steaks coupés dans la longe de porc (80 g par steak)
2 gousses d'ail
1 cuiller à café de sel
1 cuiller à soupe de basilic
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains, sel
matière grasse pour le gril
poivre fraîchement moulu

pour les légumes:

2 courgettes
8 tranches de lard maigre fumé
4 endives moyennes
8 tranches de jambon cru
1 petit chou blanc
200 g de Mozzarella
12 grosses olives farcies
12 rondelles de salami

En outre:

baguette fraîche
1 tasse de beurre aux herbes
1 tasse de sauce cocktail
1 tasse de petits légumes au vinaigre

Préparation:

Attendrir les steaks de filet de bœuf, puis les couper en deux. Ecraser le roquefort dans un plat avec une fourchette, y incorporer le poivre en grains, la chapelure et l'eau-de-vie de vin, saler, poivrer, et répartir sur 4 moitiés de steaks.
Recouvrir ces moitiés de steaks avec les autres motiés, puis planter un cure-dent dans chacun des steaks pour fixer les deux moitiés.
Applatir les escalopes de veau, puis les couper en deux.
Couvrir chaque moitié d'une demi-tranche de jambon blanc et de quelques feuilles de sauge, puis les piquer avec un cure-dent.
Attendrir légèrement les steaks de long de porc, broyer l'ail avec du sel, le mélanger avec le basilic et le poivre vert, puis enduire chaque steak de ce mélange.
Faire griller les steaks sur le gril de table.
Laver les courgettes, bien les essorer, les couper en deux, puis envelopper chaque moitié de deux tranches de lard maigre fumé. Fixer le lard avec un cure-dent, puis faire griller les courgettes sur le gril.
Envelopper chaque endive, nettoyée, lavée et coupée en deux, d'une tranche de jambon cru, puis faire griller sur le gril.
Détacher délicatement les feuilles du chou blanc et les blanchir 10 minutes dans l'eau bouillante salée, les en sortir, les égoutter, mettre trois feuilles l'une sur l'autre, les recouvrir de Mozzarella coupée en petits cubes, puis rouler les feuilles et les faire cuire sur le gril.
Piquer les olives et les rondelles de salami sur des cure-dents, puis mettre à griller.
Avec ces steaks gourmands, on servira de la baguette coupée en tranches, du beurre aux herbes, de la sauce cocktail et des petits légumes au vinaigre.





Langoustines aux herbes

Pour 4 personnes, il faut:

20 langoustines
1 tasse d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de marjolaine
½ botte de persil
½ botte d'aneth
1 cuiller à soupe de sauce de soja
2 cl de sherry
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
matière grasse pour le gril

En outre:

1 tasse de sauce de soja
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de beurre aux herbes
pain à l'ail, légèrement grillé

Préparation:

Rincer les langoustines, les sécher et les mettre dans un plat. Mélanger l'huile d'olive, l'ail broyé avec le sel, la marjolaine, les herbes nettoyées, lavées et finement hachées, la sauce de soja et le sherry, saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre. Verser cette marinade sur les langoustines, puis laisser mariner au moins deux heures.

Faire ensuite chauffer la matière grasse sur le gril et y faire cuire les langoustines selon le goût. Avec ces langoustines, on sert de la sauce de soja, de la sauce cocktail, du beurre aux herbes, ainsi que du pain à l'ail, grillé.

NOTRE CONSEIL

Une salade variée et un vin blanc sec accompagneront très bien ces langoustines aux herbes.

La fondue aux quatre filets

Pour 4 personnes, il faut:

150 g de filet de bœuf
150 g de filet de veau
150 g de filet de porc
150 g de filet d'agneau
1 tasse d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de poivre vert en grains
4 cl d'eau-de-vie de vin
huile
sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce cocktail:

1 tasse de mayonnaise
1 joghurt
1 cuiller à soupe de gelée de groseille
1 cuiller à soupe de tomato ketchup
½ cuiller à café de curry
1 cuiller à soupe de whisky

pour la sauce aux herbes:

1 tasse de mayonnaise
1 tasse de crème fraîche
le jus d'½ citron
2 cuillers à soupe de persil haché





2 cuillers à soupe de ciboulette hachée
2 cuillers à soupe de citronnelle
quelques gouttes de worcester sauce
1 pincée de sucre

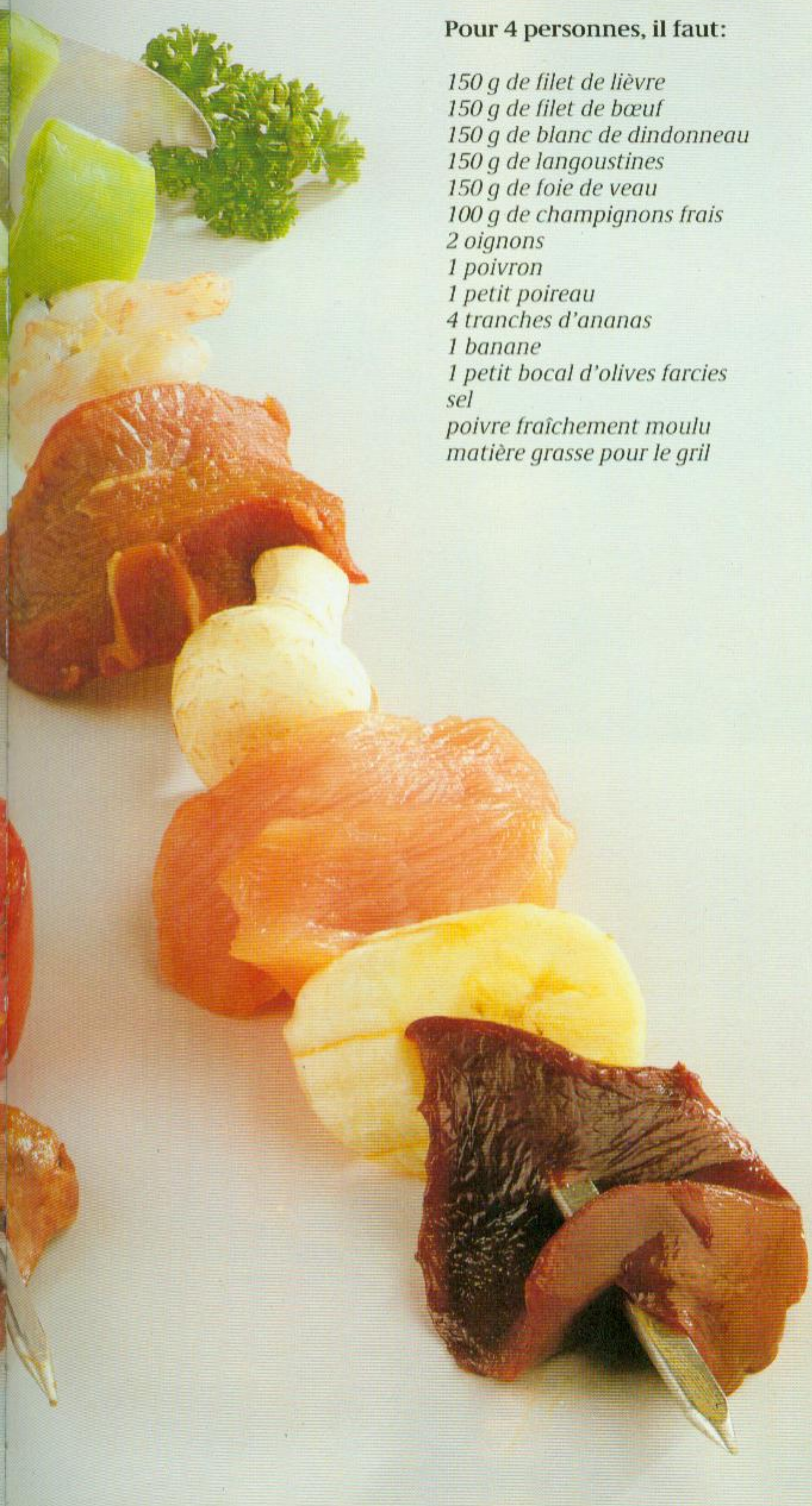
En outre:
1 tasse de petits oignons au vinaigre
1 tasse de noix hachées
1 tasse de sauce de soja
1 tasse de légumes au vinaigre
baguette fraîche

Préparation:

Couper les différents filets en dés ou en lamelles selon le goût, puis mettre le tout dans un plat. Mélanger ensemble l'huile d'olive et les gousses d'ail broyées avec le sel, le poivre en grains écrasé au pilon, puis l'eau-de-vie de vin.
Verser l'huile sur la viande, bien mélanger et laisser mariner la viande au moins toute la nuit. Répartir la viande dans des petits plats et faire chauffer l'huile. Pour préparer la sauce cocktail, mélanger soigneusement la mayonnaise, le joghurt, la gelée de groseille et le ketchup, ajouter le curry, le sel, le poivre, aromatiser avec le whisky, verser dans des coupelles et servir avec la fondue.
Pour la sauce aux herbes, mélanger soigneusement la mayonnaise avec la crème fraîche, le jus de citron et les herbes, ajouter la sauce worcester, le sucre, le sel et le poivre et servir avec la fondue.
Mettre les petits oignons, les noix hachées, la sauce de soja et les légumes au vinaigre dans des coupelles. Faire griller le pain et le disposer également sur la table.
Piquer un morceau de viande avec une fourchette à fondue, le plonger dans l'huile bouillante, puis le saler et le poivrer après l'avoir sorti du poêlon et le déguster avec la sauce et les garnitures désirées.







Brochettes gastronomiques

Pour 4 personnes, il faut:

150 g de filet de lièvre
150 g de filet de bœuf
150 g de blanc de dindonneau
150 g de langoustines
150 g de foie de veau
100 g de champignons frais
2 oignons
1 poivron
1 petit poireau
4 tranches d'ananas
1 banane
1 petit bocal d'olives farcies
sel
poivre fraîchement moulu
matière grasse pour le gril

En outre:

1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de sauce tartare
1 tasse de sauce rémoulade
1 tasse de ketchup au curry (disponible en magasin)
baguette fraîche

Préparation:

Couper la viande en petits morceaux. Rincer les langoustines sous l'eau et les égoutter soigneusement. Laver le foie et le couper en petits morceaux.
Nettoyer les oignons, le poivron et le poireau, puis les couper également en petits morceaux.
Couper l'ananas en cubes, éplucher la banane et la couper en morceaux. Egoutter les olives et disposer le tout sur un plat.
Enfiler successivement la viande et les légumes sur des brochettes, puis saler et poivrer.
Disposer les brochettes joliment sur un plat, faire chauffer la matière grasse sur le gril de table, puis y faire griller les brochettes selon le goût.
Avec ces brochettes, on servira de la sauce cocktail, de la sauce tartare, de la sauce rémoulade, du ketchup au curry, ainsi que de la baguette fraîche.

NOTRE CONSEIL

On peut, en outre, accompagner ces brochettes d'un risotto aux légumes et d'une salade verte avec une sauce à la crème.



Brochettes farcies à la choucroute

Pour 4 personnes, il faut:

4 grosses escalopes de porc (250 g par escalope)
sel
poivre fraîchement moulu
4 cuillers à soupe de moutarde
4 tranches de jambon blanc
1 petite boîte de choucroute au lard
2 oignons
1 cuiller à café de cumin moulu
1 cuiller à soupe de marjolaine
½ botte de ciboulette
1 poivron rouge et 1 poivron vert
4 tomates
1 oignon

pour la sauce à badigeonner:

4 cuillers à soupe de miel
1 tasse de tomato ketchup
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
1 trait de tabasco
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de marjolaine

Préparation:

Applatir les escalopes, les saler, les poivrer, les enduire de moutarde et recouvrir chaque escalope d'une tranche de jambon blanc.
Répartir, dessus, la choucroute et les oignons coupés en petites rondelles, puis saupoudrer de cumin, de marjolaine et de ciboulette finement hachée.
Rouler la viande autour de cette farce, puis couper en quatre grosses rondelles dans le sens de la largeur.
Enfiler chaque rondelle sur une pique à brochette.
Sur chaque pique, enfiler également 1 morceau de poivron rouge et 1 morceau de poivron vert, une demi-tomate et un demi-oignon, puis faire cuire sur le gril selon le goût.
Pour la sauce à badigeonner, mélanger le miel avec le tomato ketchup, le vinaigre de fruits, le tabasco et l'huile d'olive, incorporer la marjolaine, puis saler et poivrer.
Tout au long de la cuisson, badigeonner fréquemment les brochettes avec la sauce.

Brochette à la mode de Bombay

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de filet de porc
400 g de blanc de poulet
1 petit ananas, 2 bananes
1 poireau, 1 oignon
100 g de champignons frais
le jus de 2 citrons
1 cuiller à soupe de curry
1 pincée de gingembre
quelques gouttes de tabasco
4 cuillers à soupe de miel
sel
poivre fraîchement moulu

En outre:

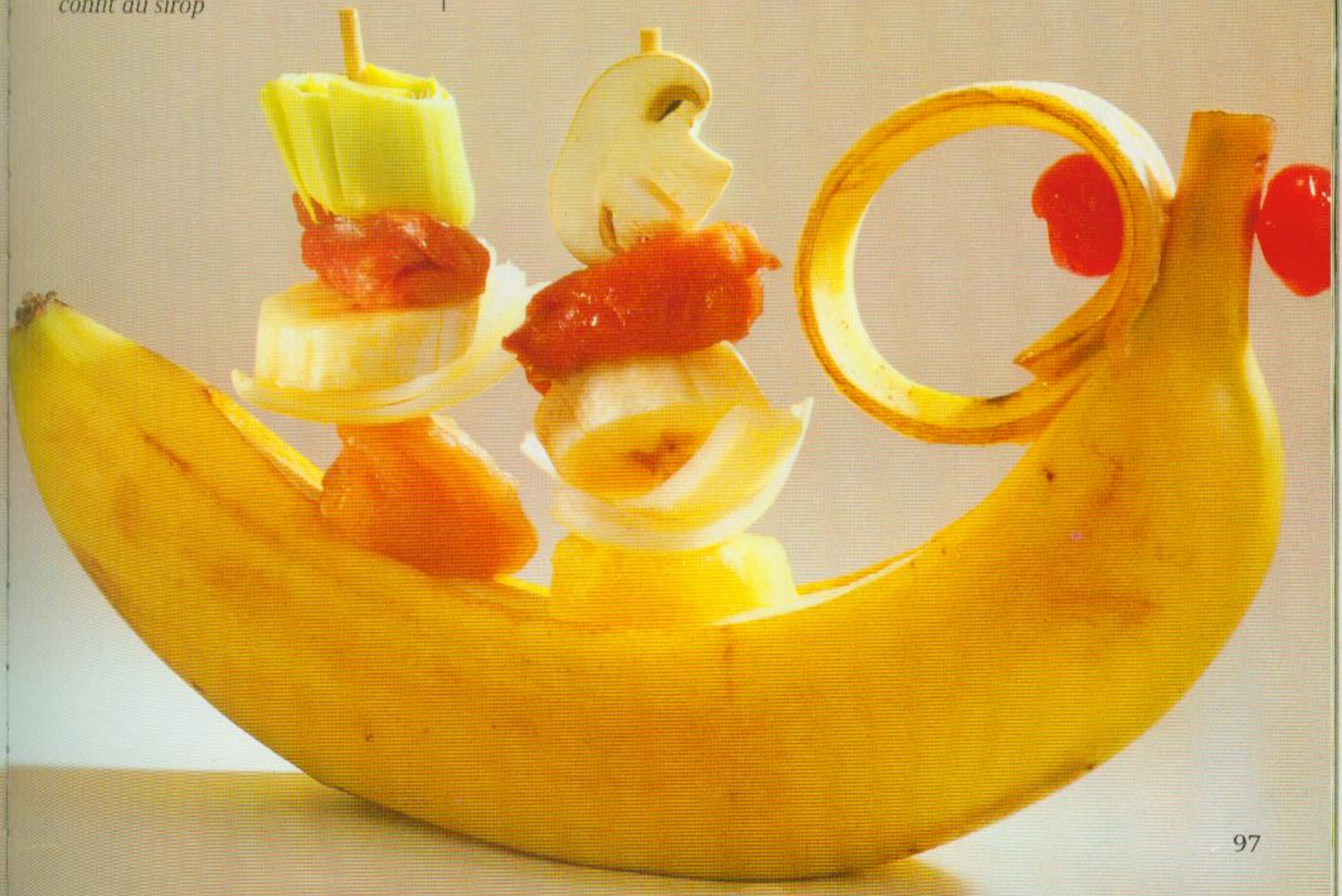
1 tasse de sauce de soja
1 tasse de sauce au curry
1 tasse de sauce d'huîtres
1 tasse de cacahuètes hachées
1 tasse de noix de gingembre confit au sirop

Préparation:

Couper le filet de porc et le blanc de poulet en petits cubes.
Eplucher l'ananas, enlever le trognon, puis couper la chair en petits cubes également.
Eplucher les bananes et les couper en morceaux.
Nettoyer les légumes, les laver puis les couper éventuellement en petits morceaux.
Enfiler successivement la viande, les fruits et les légumes sur des petites piques à cocktail, puis les disposer sur un plat.
Mélanger le jus de citron avec le curry, le gingembre, le tabasco et le miel, saler, poivrer, puis badigeonner les brochettes avec ce mélange et laisser macérer au moins une heure.
Faire cuire les brochettes sur un gril de table selon le goût de chacun, puis déguster avec la sauce de soja, la sauce au curry, la sauce d'huîtres, les cacahuètes hachées et le gingembre également haché.

NOTRE CONSEIL

On peut accompagner ces brochettes de brocolis et d'un risotto aux herbes.



Brochettes de viande à l'indonésienne

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de filet de porc
400 g d'escalope de dindonneau

pour la sauce à badigeonner:

1 tasse de vin blanc,
1 tasse d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel
2 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de curry
1 piment, sel
1 pincée de gingembre
poivre fraîchement moulu
4 cuillers à soupe de miel

pour la sauce aux cacahuètes:

2 cuillers à soupe de beurre
200 g de cacahuètes salées
¼ l de fumet de viande
1 tasse de sherry
4 cuillers à soupe de sauce de soja
quelques gouttes de tabasco
1 pincée de sucre

En outre:

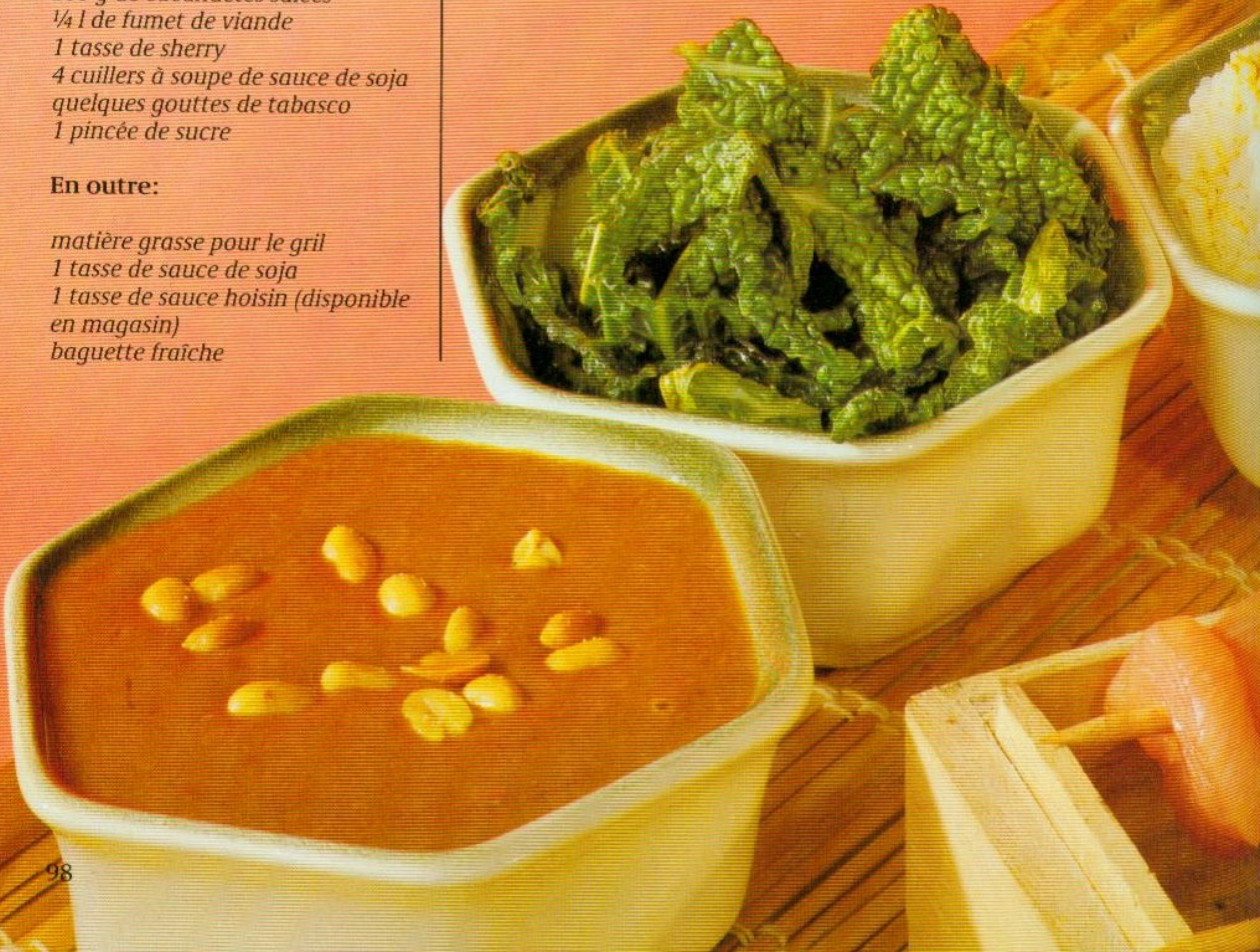
matière grasse pour le gril
1 tasse de sauce de soja
1 tasse de sauce hoisin (disponible en magasin)
baguette fraîche

Préparation:

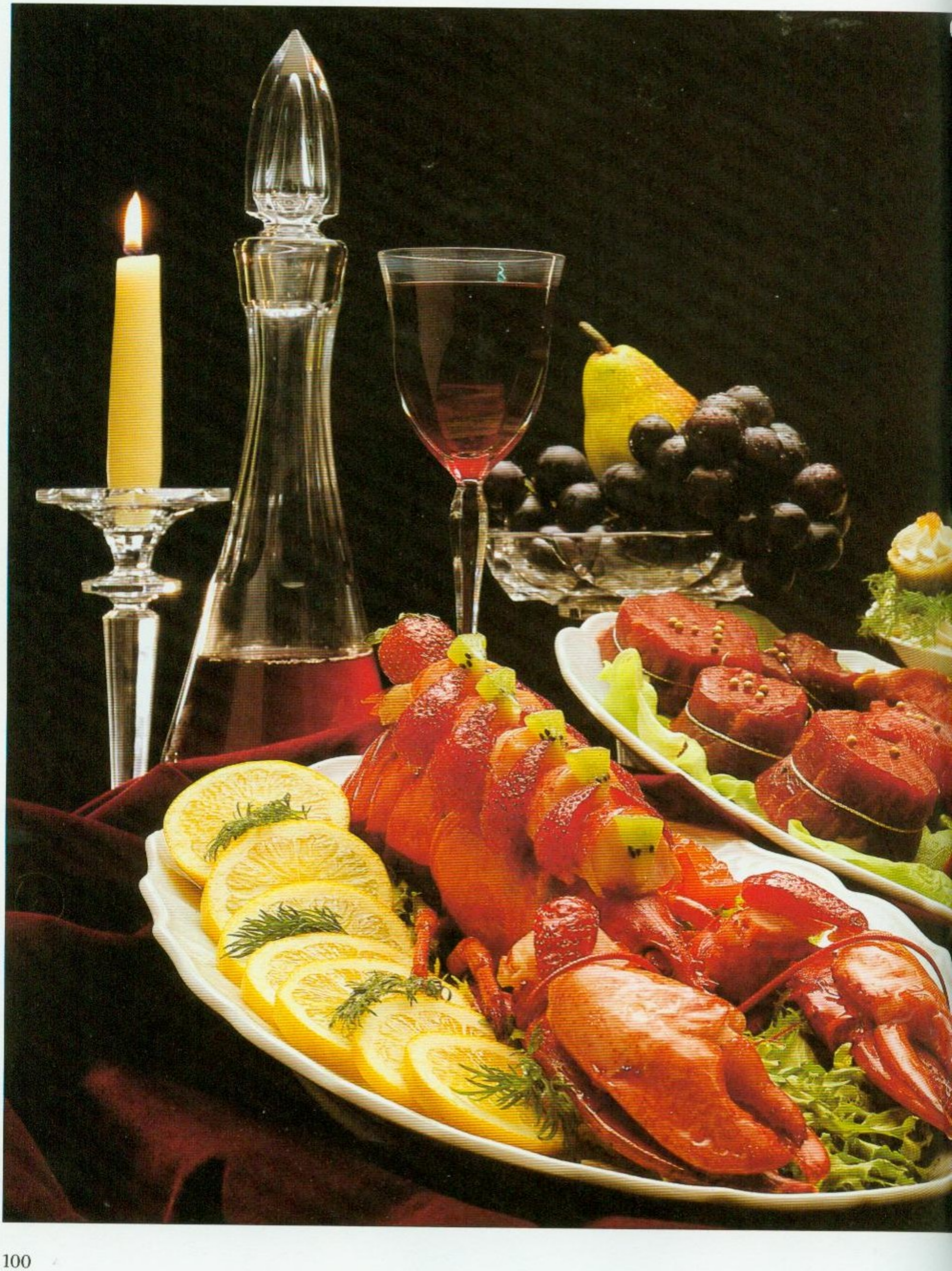
Couper les filets de porc et les blancs de dindonneau en minces lamelles.
Enfiler ces lamelles sur des piques à brochettes, puis poser celles-ci sur un plat.
Mélanger le vin blanc avec l'huile d'olive, les gousses d'ail broyées avec du sel, le curry, le piment finement haché et le gingembre, saler, poivrer et ajouter le miel.
Badigeonner les brochettes avec ce mélange, puis laisser macérer toute la nuit.
Pour la sauce aux cacahuètes, faire chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle et y faire revenir les cacahuètes quelques instants.
Verser le fumet de viande et le sherry, puis ajouter la sauce de soja, le tabasco, le sucre, le sel et le poivre.
Faire cuire ensuite les brochettes sur le gril selon le goût de chacun.
Outre la sauce aux cacahuètes, on sert également avec les brochettes une sauce de soja, de la sauce hoisin et de la baguette fraîche.

NOTRE CONSEIL

On pourra acompagner ces brochettes d'un riz cuit à la vapeur, ainsi que d'un chou frisé sauté.









Grillades de fête

Pour 4 personnes, il faut:

pour le homard:

1 homard cuit, prêt à l'emploi
150 g de fraises, 2 kiwis
quelques brins de persil, d'aneth et de citronnelle

pour les harengs:

4 filets de harengs
1 tasse de mayonnaise
2 cuillers à soupe de raifort
2 cuillers à soupe de jus de citron
3 cuillers à soupe de joghurt
1 pincée de sucre, sel
poivre fraîchement moulu

pour la crème d'œufs de saumon:

1 pot de crème fraîche
2 cuillers à soupe de jus de citron
1 cuiller à soupe de vinaigre de fruits
1 pincée de sucre
1 botte d'aneth
1 petit bocal d'œufs de saumon

pour la crème d'airelles:

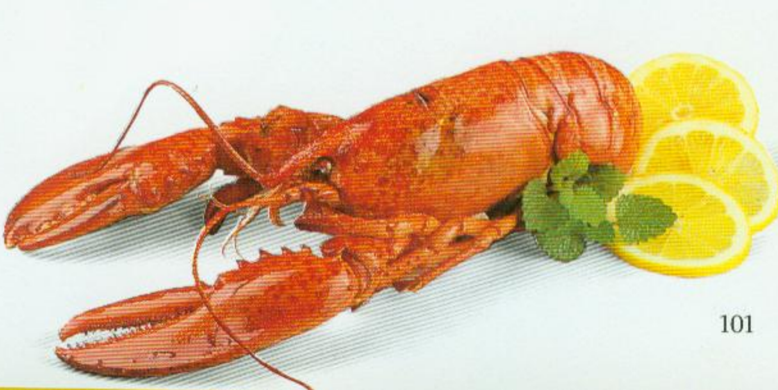
1 fromage frais double crème (62,5 g)
2 cl de liqueur de cerise
2 cuillers à soupe de confiture d'airelles
cerises à cocktail

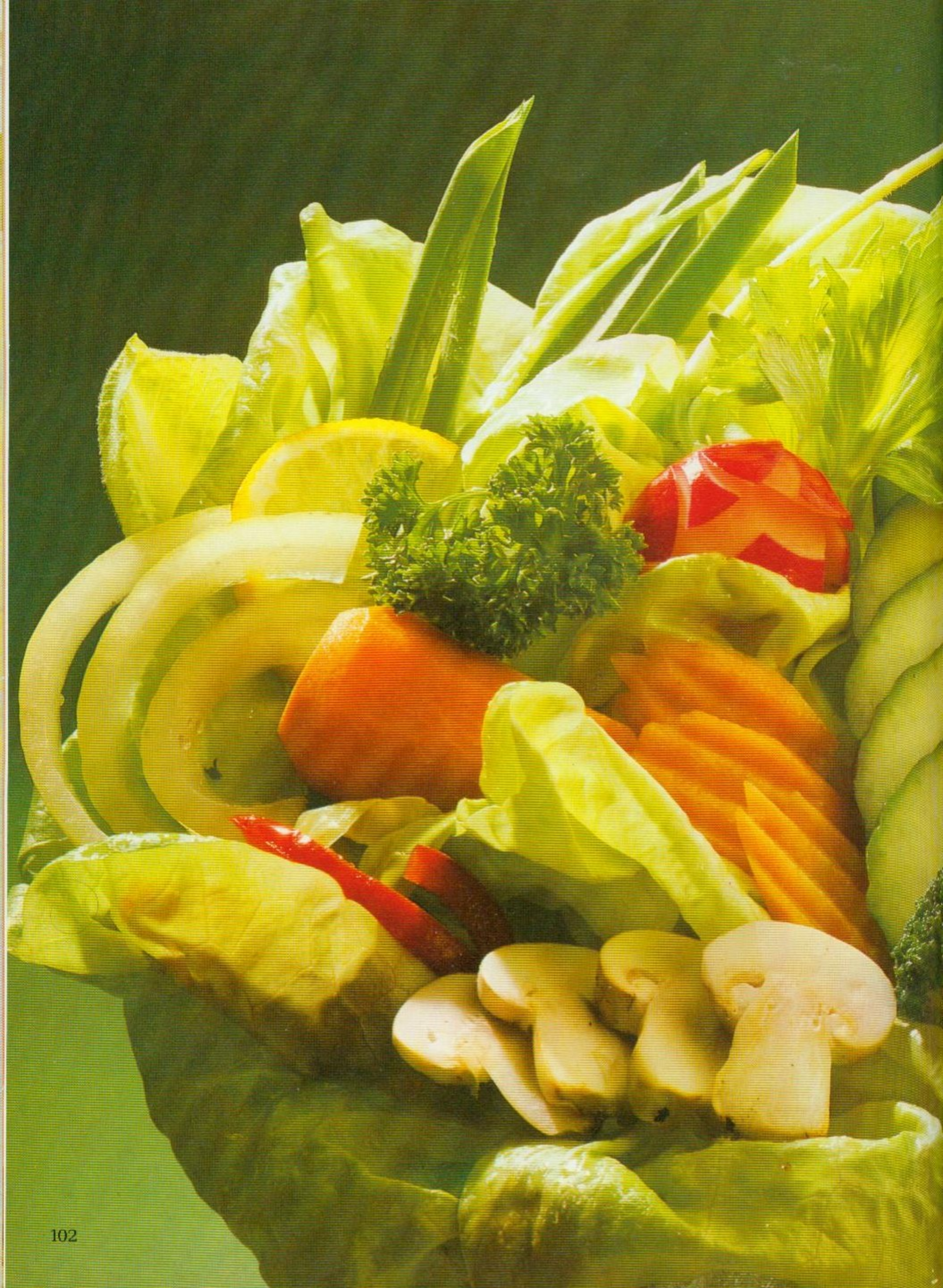
En outre:

4 médaillons de bœuf (80 g par médaillon), pain blanc
4 médaillons de cerf
matière grasse pour le gril

Préparation:

Détacher soigneusement la chair du homard, puis la couper en tranches.
Nettoyer les fraises, les laver et les égoutter.
Eplucher les kiwis et les couper en tranches.
Nettoyer les herbes, les laver et les égoutter.
Poser la carapace de homard sur un grand plat, disposer les tranches de chair de homard de façon décorative sur la carapace, puis garnir avec les fraises, les kiwis et les brins d'aneth, de persil et de citronnelle.
Rincer les filets de hareng sous l'eau froide, puis les essorer.
Rouler les filets de harengs, puis les mettre sur une assiette.
Mélanger la mayonnaise avec le raifort, le jus de citron et le joghurt, ajouter un peu de sucre, saler, poivrer, puis verser cette sauce dans les filets de harengs roulés.
Mélanger la crème fraîche avec le jus de citron, le vinaigre de fruits, le sucre et l'aneth nettoyé et haché fin, saler et poivrer. Incorporer les œufs de saumon.
Mélanger le fromage frais double crème avec la liqueur de cerise et la confiture d'airelles, garnir avec les cerises à cocktail.
Faire cuire les médaillons de bœuf et de cerf sur le gril huilé, puis déguster avec le homard, les filets de harengs et les crèmes d'œufs de saumon et d'airelles, ainsi qu'avec du pain blanc frais.

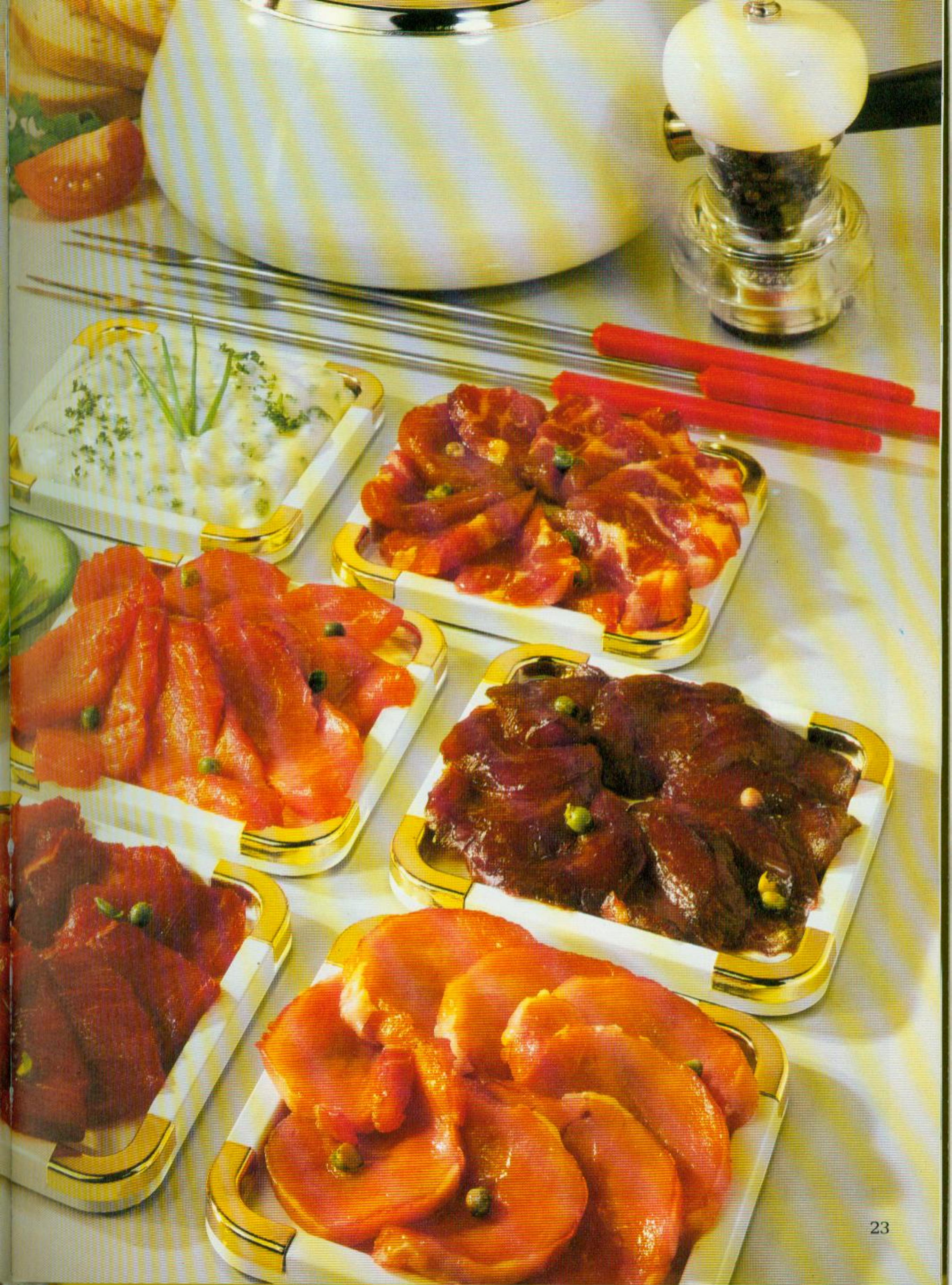






Les salades – la garniture rafraîchissante

Les salades accompagnent très bien toutes les sortes de fondues, de raclettes et tout de ce qui peut être grillé, surtout si on n'a pas prévu de légumes à faire cuire avec les viandes ou les fromages. Dans ce chapitre, vous trouverez aussi bien des salades simples et rafraîchissantes que des recettes plus coûteuses, en temps, en efforts, et en argent, ainsi que des recettes de sauces pour assaisonner vos salades.



Plateau surprise

Pour 4 personnes, il faut:

2 carottes
½ concombre
2 endives
100 g de champignons de Paris, frais
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 raifort
2 anguilles fumées
4 saucisses de Strasbourg
4 saucisses de Francfort
150 g de salami (non tranché)
150 g de roastbeef
150 g d'Emmental

En outre:

sel
poivre fraîchement moulu
paprika en poudre
1 tasse de sauce cocktail (disponible en magasin)
1 tasse de sauce rémoulade
1 tasse de sauce moutarde (disponible en magasin)
1 tasse de moutarde
1 tasse de petits légumes et oignons au vinaigre
1 corbeille de différentes sortes de pain

Préparation:

Eplucher les carottes et le concombre, puis les couper en bâtonnets.
Couper les endives en deux dans la longueur, retirer le milieu, puis enlever les feuilles une à une.
Nettoyer les champignons, les laver et les égoutter.
Couper les poivrons en deux, les épépiner et les couper en lamelles.
Eplucher le raifort et le couper en bâtonnet.
Couper les anguilles, les saucisses de Strasbourg et de Francfort en deux.
Couper le salami, le roastbeef et l'Emmental en morceaux et les piquer sur des petites piques à cocktail.
Disposer tous les aliments de façon décorative sur un plateau, avec le sel, le poivre et le paprika en poudre.
Servir avec la sauce cocktail, la sauce rémoulade, la sauce moutarde, la moutarde et les petits légumes et oignons au vinaigre, ainsi qu'avec les diverses sortes de pain.

NOTRE CONSEIL

Ce plateau sera parfait pour accompagner une fondue au bouillon ou une raclette. Mais on peut aussi servir ce plateau en entrée.







Sauce pour endives

Pour 4 personnes, il faut:

pour la sauce tomate:

1 pot de joghurt
3 cuillers à soupe de coulis de tomates
le jus d'un citron
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de miel
2 cl de gin
1 botte d'origan
sel
poivre fraîchement moulu

pour la sauce ciboulette:

1 tasse de mayonnaise
½ pot de joghurt
4 cuillers à soupe de tomato ketchup
2 cuillers à soupe de jus de citron
1 botte de ciboulette
2 cl d'eau-de-vie de vin

pour la sauce curry:

1 tasse de mayonnaise
½ pot de joghurt
2 cuillers à soupe de gelée de groseilles
1 cuiller à soupe de curry
3 cuillers à soupe de jus de citron

Céleri en branches à la crème de roquefort

Pour 4 personnes, il faut:
1 gros céleri en branches
100 g de roquefort
2 cl d'eau-de-vie de vin
4 cuillers à soupe de crème liquide
1 pot de crème fraîche épaisse
le jus d'½ citron
2 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
½ botte de ciboulette
½ botte de persil
1 pincée de sucre
sel
poivre fraîchement moulu

Préparation:
Nettoyer le céleri, le laver, le couper en morceaux et les mettre dans des assiettes ou des coupes.
Mélanger le roquefort dans un plat avec l'eau-de-vie de vin et la crème liquide.
Mélanger la crème fraîche avec le jus de citron, le vinaigre de fruits, la ciboulette et le persil, nettoyés, lavés et finement hachés, battre au fouet, ajouter une pincée de sucre, saler, poivrer et mélanger avec le roquefort. Verser cette crème sur les céleris et servir.



Préparation:

Couper les endives en deux dans la longueur, retirer le milieu, puis enlever les feuilles une à une.
Répartir les feuilles dans 4 coupes à champagne.
Pour la sauce tomate, mélanger le joghurt avec le coulis de tomates, le jus de citron, le vinaigre de fruits, le miel et le gin, incorporer l'origan finement haché, saler, poivrer et répartir dans quatre autres coupes à champagne.
Pour la sauce ciboulette, mélanger la mayonnaise avec le joghurt, le tomato ketchup et le jus de citron, incorporer la ciboulette finement hachée, aromatiser avec l'eau-de-vie de vin, saler, poivrer et répartir dans quatre verres à cocktail.
Pour la sauce curry, mélanger la mayonnaise avec le yoghurt, la gelée de groseilles, le curry et le jus de citron, saler, poivrer, puis répartir dans quatre verres à cocktail.
Servir à chaque convive 1 coupe d'endives, 1 coupe de sauce tomate, 1 verre de sauce ciboulette et 1 verre de sauce curry.



Salade de poireaux

Pour 4 personnes, il faut:

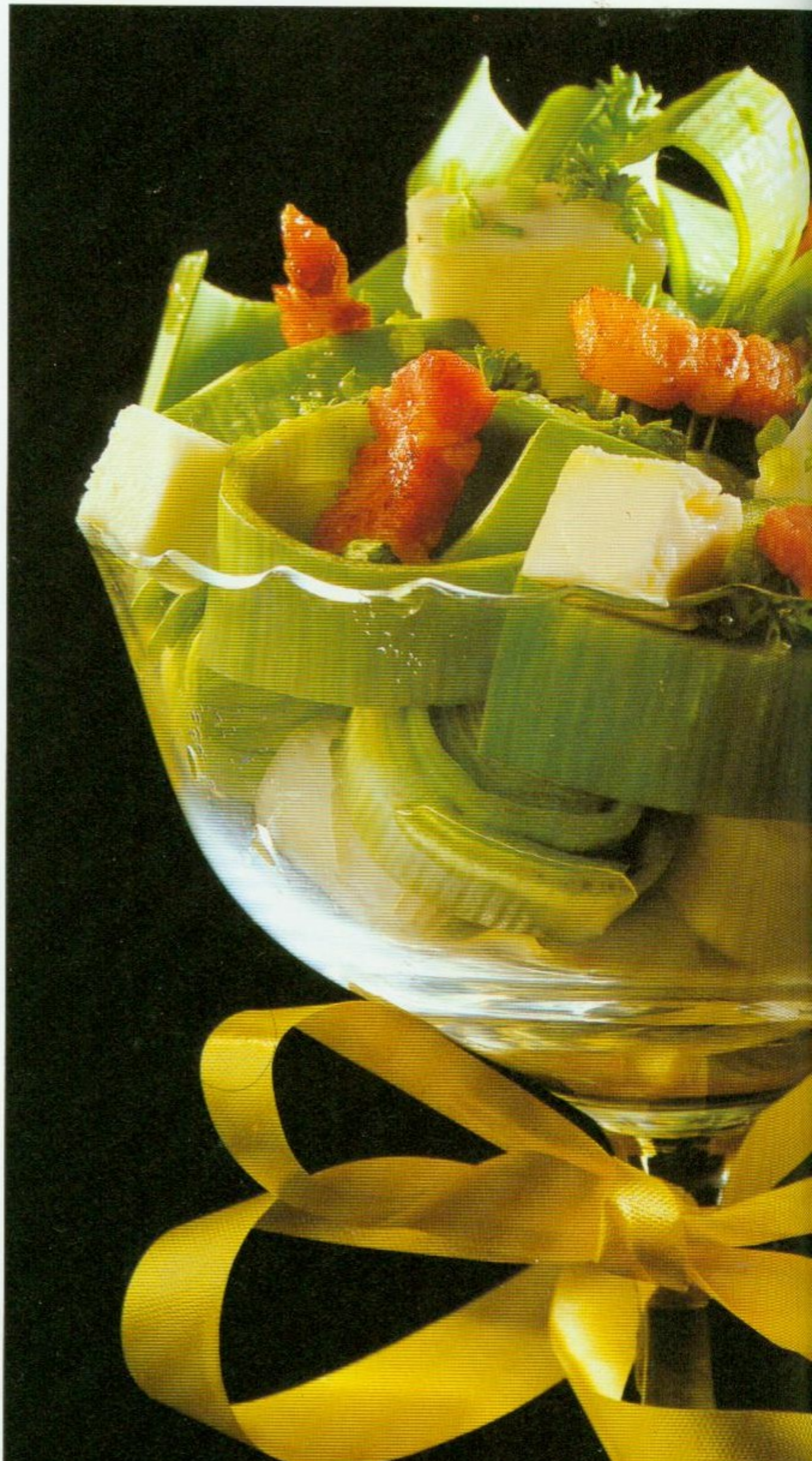
400 g de poireaux
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
100 g de lard maigre fumé
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
le jus d'une orange
1 trait de vin blanc
½ botte de persil
½ botte de ciboulette
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
150 g de fromage de chèvre

Préparation:

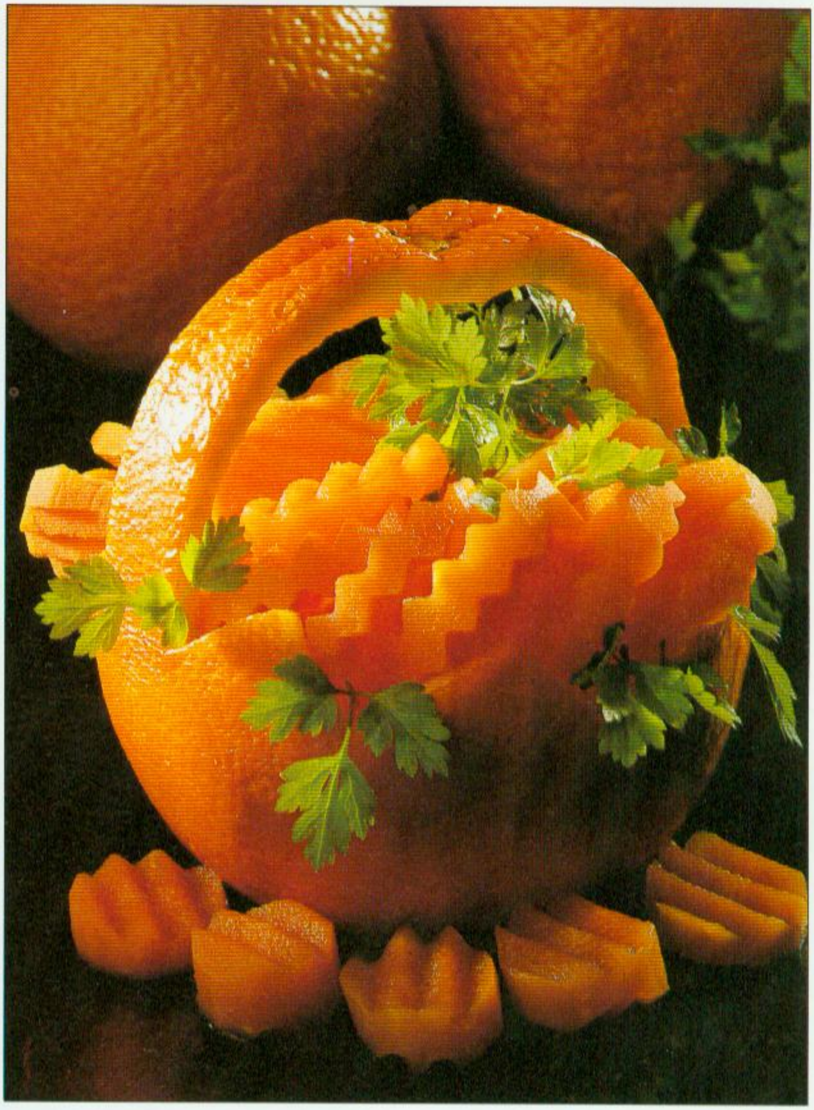
Nettoyer et laver le poireau, puis le couper en morceaux de 1 à 2 cm.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir le lard coupé en petits dés.
Arroser de vinaigre de fruits, de jus d'orange et de vin blanc, puis faire mijoter 5 minutes
Ajouter le poireau et faire cuire rapidement.
Retirer la salade du feu, ajouter le persil et la ciboulette, nettoyés, lavés et finement hachés, saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.
Laisser refroidir complètement, puis ajouter alors le chèvre coupé en petits cubes et servir.

NOTRE CONSEIL

Le poireau sera plus facile à laver si vous en retirez le bout et entaillez toute la longueur avec un couteau en allant bien jusqu'au cœur du poireau.







Salade de carottes au cerfeuil

Pour 4 personnes, il faut:

400 g de carottes
1 tasse de vin blanc
le jus d'une orange
le jus d'un citron
2 cuillers à soupe de vinaigre
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre
poivre, sel
1 botte de cerfeuil

Préparation:

Eplucher les carottes, puis les couper de façon décorative en fines rondelles.
Mettre les rondelles de carottes avec le vin blanc, le jus d'orange, le jus de citron, le vinaigre de fruits et l'huile dans une casserole, puis laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre et parsemer de cerfeuil coupé très fin.
Retirer la salade du feu, laisser refroidir, épicer de nouveau et servir.

Salade de tomates à la Mozzarella

Pour 4 personnes, il faut:

4 belles tomates
200 g de Mozzarella
2 petits oignons
100 g d'olives noires
1 botte de basilic
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de vinaigre de fruits
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre

Préparation:

Laver, égoutter les tomates et les couper en rondelles.
Couper également la Mozzarella et les oignons en tranches.
Disposer de façon décorative les rondelles de tomates et les tranches de Mozzarella et d'oignons sur un plat ou directement dans quatre assiettes.
Décorer avec les olives.
Parsemer de basilic, nettoyé, lavé et finement haché.
Arroser le tout d'huile d'olive et de vinaigre de fruits, saler et poivrer, puis ajouter une pincée de sucre et servir.





Salade d'endives

Pour 4 personnes, il faut:

4 petites endives
2 gousses d'ail
1 cuiller à café de sel
1 tasse de vin blanc
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de jus d'orange
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
2 cuillers à soupe de moutarde
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
2 œufs durs
1 botte de ciboulette
4 tranches de pain de mie
2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine

Préparation:

Nettoyer les endives, les laver et les couper en minces lamelles. Broyer les gousses d'ail avec du sel, puis mélanger dans un plat avec le vin blanc, l'huile d'olive, le jus d'orange, le vinaigre de fruits et la moutarde.
Relever la sauce avec le sel, le poivre et une pincée de sucre, puis verser sur la salade et mélanger.
Laisser la salade d'endives ½ heure au réfrigérateur. Puis sortir du réfrigérateur, saler et poivrer de nouveau, puis y ajouter les œufs durs hachés et la ciboulette finement hachée.
Couper le pain de mie en petits cubes, les faire griller dans la poêle avec un peu de beurre ou de margarine, les répartir sur la salade et servir.

NOTRE CONSEIL

Vous pouvez très bien remplacer les endives par une autre salade.



Salade variée

Pour 4 personnes, il faut:

1 petite trévise
1 endive
1 botte de radis
1 botte d'oignons de printemps
100 g de champignons de Paris, frais
1 petit concombre
1 petite boîte de lychées
100 g de fraises fraîches

pour la sauce:

1 tasse de vin rouge
½ tasse de bouillon de viande dégraissé
4 cuillers à soupe de vinaigre de fruits
le jus d'un citron
1 cuiller à café de thym
1 pincée de sucre
sel
poivre fraîchement moulu
1 botte de citronnelle
1 barquette de cresson
1 botte de ciboulette
2 œufs durs

Préparation:

Nettoyer la trévise et l'endive, les laver, les effeuiller et couper les feuilles en petits morceaux. Nettoyer les radis, les oignons de printemps et les champignons de Paris, les laver et les couper en tranches fines. Eplucher le concombre et le couper également en fines tranches. Bien égoutter les lychées et couper les fraises en deux.
Mettre tous ces ingrédients dans un plat et les mélanger délicatement.
Pour la sauce, mélanger le vin rouge avec le bouillon de viande, l'huile d'olive, le vinaigre de fruits et le jus de citron, ajouter le thym, le sucre, saler et poivrer.
Mélanger cette sauce à la salade et placer ½ heure au réfrigérateur.
Mélanger les herbes, nettoyées, lavées et finement hachées, avec l'œuf dur haché, en parsemer la salade et servir.







Salade de pommes de terre grand-mère

Pour 4 personnes, il faut:

½ tasse d'huile d'olive
100 g de lard maigre fumé
4 saucisses de Strasbourg
1 poireau
1 oignon
1 tasse de bouillon de viande
½ tasse de vinaigre de fruits
sel
poivre fraîchement moulu
1 pincée de sucre
600 g de pommes de terre à la pelure
1 botte de ciboulette

Préparation:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir le lard maigre fumé coupé en petits dés.
Couper les saucisses de Strasbourg en rondelles, les mettre dans la poêle avec le lard et laisser cuire quelques instants.
Nettoyer le poireau et l'oignon, les couper en petits morceaux, les mettre également à cuire quelques instants dans la poêle.
Verser le bouillon de viande et le vinaigre de fruits dans la poêle, saler et poivrer généreusement et ajouter le sucre.
Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les mettre dans un plat et les mélanger à la marinade comprenant le lard, les saucisses et les légumes.
Laisser macérer la salade au moins ½ heure, saler et poivrer de nouveau, saupoudrer de ciboulette fraîchement hachée.

Gril de table & Co

Notre intention, ici, n'est pas de vous présenter un appareil particulier, car, là aussi, le choix est très vaste. Le temps des grils de table que l'on faisait fonctionner au charbon de bois est révolu depuis longtemps; cependant, il existe d'excellents appareils de ce type. Le gril de pierre que l'on pose sur la table a aussi sa place parmi la gamme d'appareils qui existent sur le marché, tout comme les nombreux grils électriques. Si vous achetez un appareil de ce genre, veillez à ce que la plaque puisse atteindre la plus haute température possible. 180-200°C serait la température idéale, car les aliments doivent être bien saisis; la plaque du gril doit être conçue de manière à ce que la température se répartisse régulièrement et reste à peu près toujours constante. Cette plaque doit être suffisamment grande pour pouvoir recevoir au moins quatre brochettes. Les ingrédients à faire griller sont, en fait, les mêmes que pour les fondues, mais, ici, on les fait cuire sur une plaque légèrement huilée. Pour les griller à table, les morceaux de viande et de légumes doivent aussi être coupés en petits morceaux. Avant de les mettre sur la plaque, vous pouvez badigeonner les aliments avec une marinade, du jaune d'œuf, ou un glaçage pour les aliments sucrés. Veillez simplement, lorsque vous mélangerez le glaçage, à ajouter un peu de miel, de confiture ou de gelée. Le sucre contenu dans ces produits caramélise pendant la cuisson et confère aux aliments, non seulement, une jolie couleur, mais aussi une enveloppe croustillante et une saveur raffiné. Pendant la cuisson, il faut badigeonner plusieurs fois les morceaux avec un pinceau trempé dans le glaçage. En ce qui concerne la préparation, il est conseillé de se servir de pinces fabriquées dans un matériau isolant, afin que vous puissiez également travailler au-dessus du gril. En outre, il est conseillé de garder une petite spatule à côté de la plaque pour pouvoir la gratter de temps en temps et la graisser de nouveau.

